

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos Elétrico 2 Espetos - 1098mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.029	Modelo:	2 EEN
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	2 EEN
Energia	Elétrico
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico com 2 espetos, cozinhando de forma uniforme e ecológica. Ideal para uso profissional e fácil de limpar.

Descricao Completa

Assador Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para operações de restauração exigentes, este equipamento de assar aves destaca-se pela sua robustez e eficiência. A cozedura uniforme garante frangos perfeitamente assados a cada utilização, essenciais para a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento comercial. A sua construção pensada na durabilidade e facilidade de limpeza torna-o um aliado indispensável para um ritmo de trabalho intenso.

Aplicações Profissionais

Este assador de carne é ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, como churrascarias, take-aways, supermercados e restaurantes que oferecem grelhados. A uniformidade no processo de cozedura e a capacidade de assar um elevado volume de frangos tornam-no particularmente valioso. É uma solução que proporciona rentabilidade, qualidade e rapidez, otimizando o serviço do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Assador de frangos elétrico
Espetos	2
Pinhões	Aço, fácil de apertar e mínima manutenção
Regulação do ar primário	Sem regulação
Aproveitamento energético	Máximo (ecológico)
Assado	Completamente uniforme
Bandeja	Grandes dimensões (870x295x50 mm)

Característica	Detalhe
Resistências	Máxima qualidade, ligação sem apertos para dilatação
Chapas entre resistências	Extraíveis para limpeza, desenhadas para queda de gorduras para o tabuleiro
Espada	Inox de 6 pinças (equipado de série)
Dimensões (LPA)	1098x480x640 mm

Perguntas Frequentes

Qual a garantia de uma cozedura uniforme neste equipamento?

A sua conceção inovadora, com pinhões em aço e resistências de alta qualidade, permite um espeto rotativo constante e uma distribuição de calor equilibrada, assegurando que cada frango é assado de forma homogénea, sem pontos crus ou queimados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a manutenção é simplificada graças aos pinhões de fácil aperto e às chapas entre as resistências extraíveis. Estas características facilitam a remoção de resíduos, contribuindo para a higiene e longevidade do assador de aves.

Este modelo tem regulação do ar primário?

Este aparelho não possui regulação do ar primário, sendo otimizado para um aproveitamento máximo de energia. Este design ecológico concentra-se na eficiência térmica para um desempenho superior, sem a necessidade de ajustes adicionais de ar.

Que tipo de bandeja para gorduras inclui e qual a sua capacidade?

O aparelho vem com uma bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm) especificamente desenhada para recolher as gorduras. O seu formato impede que a gordura atinja as resistências, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

As espadas são robustas e adequadas a um uso intensivo?

O assador está equipado de série com espadas de inox de 6 pinças, que são extremamente robustas e projetadas para suportar o uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua resistência garante uma performance fiável e eficaz no dia-a-dia da sua atividade.