

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos Elétrico Aberto - 7 Grelhas

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                      |
|--------|---------------|------------|----------------------|
| SKU:   | MS1102.51.020 | Modelo:    | 7 EEN                |
| Marca: | Mcm           | EAN:       | N/D                  |
|        |               | Dimensões: | 1098 x 480 x 1920 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|         |          |
|---------|----------|
| Marca   | Mcm      |
| Modelo  | 7 EEN    |
| Energia | Elétrico |
| Tipo    | Assador  |

### Descricao Resumida

Assador elétrico profissional com 7 grelhas para frangos. Promove assado uniforme, máxima eficiência energética e fácil limpeza. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitação foi desenvolvido para estabelecimentos que procuram eficiência e um assado uniforme. Com uma construção robusta e design inteligente, garante a máxima otimização energética, sendo uma solução bastante ecológica para a sua cozinha profissional. O sistema de aquecimento elétrico assegura uma distribuição de calor consistente, resultando em frangos cozinhados na perfeição em todas as utilizações.

As resistências de alta qualidade e as chapas extraíveis para limpeza facilitam a sua manutenção, permitindo um funcionamento contínuo e higiénico. A bandeja de grandes dimensões recolhe eficazmente as gorduras, evitando o contacto com os elementos de aquecimento e prolongando a vida útil do aparelho. A sua construção duradoura em aço garante uma longa longevidade.

### Aplicações Profissionais

Este formidável assador é ideal para restaurantes, take-aways, supermercados e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de preparar grandes quantidades de frangos ou outras aves de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de 7 grelhas permite atender a picos de procura, otimizando o serviço e a satisfação do cliente. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a produtividade.

### Características Técnicas

|                            |                                                      |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| Dimensões (LPA):           | 1098x480x1920 mm                                     |
| Número de Grelhas:         | 7                                                    |
| Resistências:              | Máxima qualidade, ligação sem apertos para dilatação |
| Chapas entre resistências: | Extraíveis para limpeza                              |
| Tabuleiro de Gorduras:     | 870x295x50 mm                                        |
| Material dos Pinhões:      | Aço                                                  |

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Regulação do Ar Primário: | Não dispõe |
|---------------------------|------------|

## Perguntas Frequentes

---

### Quais são as principais vantagens deste assador elétrico?

Este assador elétrico destaca-se pela sua capacidade de proporcionar um assado completamente uniforme, graças às resistências de alta qualidade e à distribuição eficiente do calor. Além disso, o seu design ecológico maximiza o aproveitamento energético.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pelas chapas extraíveis localizadas entre as resistências, que permitem um acesso fácil para a remoção de resíduos. A bandeja de grandes dimensões também contribui para uma gestão eficaz da gordura, mantendo o aparelho mais limpo.

### Qual a capacidade de produção deste assador?

Com 7 grelhas, este forno elétrico oferece uma capacidade generosa para assar múltiplos frangos simultaneamente. É ideal para estabelecimentos com grande volume de produção, garantindo um serviço rápido e eficiente.

### Este equipamento é adequado para uso em take-away?

Sim, o assador é perfeitamente adequado para take-aways e outros serviços de alimentação rápida. A sua eficiência e capacidade de produção constante apoiam a preparação de grandes volumes de frangos, ideais para venda e distribuição.

### Que tipo de construções e materiais são utilizados?

O equipamento é construído com pinhões em aço e resistências de máxima qualidade, projetadas para durabilidade e desempenho. A estrutura robusta e a seleção de materiais garantem a fiabilidade e a longevidade do assador em ambientes profissionais exigentes.