

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 a Gás 2 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.008	Modelo:	2 EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	2 EG
Energia	Gás
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 2 espadas, ideal para restaurantes e take-aways. Proporciona um assado uniforme e eficiente, otimizando o consumo de energia.

Descricao Completa

Assador de frangos a gás — Assador de Frangos — Eficiência na Confeção

Este robusto equipamento de grelhar aves foi concebido para o comércio, garantindo um assado uniforme e de excelência. A sua construção pensada na otimização energética confere-lhe um carácter ecológico, resultando num aproveitamento máximo do gás utilizado.

A pensar na praticidade do dia a dia, conta com espetos em aço inoxidável robustos e de fácil manuseamento, permitindo uma manutenção simplificada e uma durabilidade notável. A bandeja de grandes dimensões recolhe eficazmente as gorduras, evitando que estas atinjam os queimadores e facilitando a limpeza.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, cafés e estabelecimentos de restauração rápida que procuram oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade de duas espadas torna-o perfeito para espaços com volume de venda moderado, assegurando sempre um produto final delicioso e bem confeccionado.

Equipamentos deste calibre são essenciais para manter a produtividade da sua cozinha profissional elevada, respondendo à procura dos clientes por pratos saborosos e preparados na perfeição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema de Queimadores	Sem regulação de ar primário para aproveitamento máximo de energia
Pinhões	Aço, fácil de apertar
Bandeja de Gordura	870x295x50 mm (comprimento x largura x altura)
Chapas entre Queimadores	Extraíveis para limpeza

Característica	Detalhe
Espadas Incluídas	2 espadas inox de 6 pinças
Dimensões (LPA)	1098x480x640 mm
Tipo de Gás	Propano/Gás Natural

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de frangos que este assador consegue preparar?

Este assador possui 2 espadas com 6 pinças cada, permitindo assar uma quantidade de frangos adequada para estabelecimentos com procura contínua por este tipo de confeccionado.

2. A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, o design do assador inclui chapas extraíveis entre os queimadores e uma bandeja de gordura ampla, facilitando significativamente a limpeza e manutenção.

3. É possível converter este assador para diferentes tipos de gás?

O assador é compatível com gás propano ou gás natural, contudo, é crucial verificar as especificações do fabricante para quaisquer kits de conversão necessários, garantindo a segurança e o bom funcionamento.

4. Qual o principal benefício do sistema de queimadores sem regulação primária de ar?

Este sistema garante um aproveitamento máximo de energia, resultando num assado completamente uniforme e contribuindo para uma operação mais ecológica e económica.

5. Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1098x480x640 mm, este assador de frangos destaca-se pela sua compacidade, tornando-o uma excelente opção para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator importante a considerar.