

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 a Gás 4 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.002	Modelo:	4 EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D
		Dimensões:	1098 x 480 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	4 EG
Energia	Gás
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 4 espadas para cozinhas profissionais. Assegura assados uniformes e máxima eficiência energética. Fácil de limpar e manter.

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento para frangos é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de restauração que procuram otimizar o seu processo de confeção. Com pinhões em aço, este assador garante durabilidade e facilidade de manuseamento, exigindo mínima manutenção. A engenharia do aparelho, sem regulação do ar primário, assegura um aproveitamento energético máximo, tornando-o numa opção ecológica e económica para a sua cozinha. Desfrute de frangos assados uniformemente, com um sabor e textura impecáveis, que certamente irão deliciar os seus clientes.

Foi concebido com a praticidade em mente, incluindo uma bandeja de grandes dimensões para recolha de gorduras e chapas extraíveis entre os queimadores, facilitando a limpeza e manutenção do aparelho. Esta funcionalidade é crucial para manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. Equipado de série com espadas de inox de 6 pinças, este assador está pronto a operar assim que é instalado, garantindo um desempenho superior e resultados consistentes em cada utilização.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, churrasqueiras e qualquer estabelecimento do setor HORECA que deseje oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade de 4 espadas permite a confeção de múltiplos frangos em simultâneo, respondendo eficazmente a picos de procura e eventos de grande dimensão. A versatilidade e a fiabilidade deste assador contribuem para a eficiência operacional, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

O design pensada ao pormenor, com foco na facilidade de limpeza e manutenção, é uma mais valia inestimável para ambientes de trabalho movimentados. Um assador de frangos fiável e de alto desempenho é um investimento que se traduz em pratos saborosos, clientes satisfeitos e um negócio próspero. Aumente a sua capacidade de produção e a qualidade dos seus produtos com este equipamento de cozedura a gás de ponta.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1098x480x1000 mm
Capacidade	4 Espadas
Material dos pinhões	Aço
Regulação de ar primário	Sem regulação
Bandeja de gorduras	870x295x50 mm
Chapas entre queimadores	Extraíveis para limpeza
Espadas incluídas	6 pinças (inox)
Tipo de energia	Gás

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar o meu assador de frangos?

Recomendamos a limpeza diária da bandeja de gorduras e das chapas entre os queimadores para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Consigo assar outros tipos de carne neste equipamento?

Sim, embora otimizado para frangos, este assador pode ser adaptado para assar outras peças de carne, dependendo do tamanho e do método de fixação às espadas.

Qual o consumo de gás deste assador?

Este modelo foi concebido para um aproveitamento máximo de energia (ecológico), mas o consumo específico dependerá da intensidade e frequência de utilização.

É necessário algum tipo de instalação especial para este assador?

Sim, por ser um equipamento a gás, a instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

As espadas e pinças são fáceis de substituir ou adquirir separadamente?

As espadas de inox de 6 pinças são robustas e projetadas para durar, mas podem ser substituídas. Consulte-nos para obter informações sobre a aquisição de acessórios ou peças de substituição.