

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico 5 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.047	Modelo:	5 EEN
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	5 EEN

Descricao Resumida

Assador elétrico profissional com 5 espadas, garantindo assados uniformes e eficientes. Ideal para restauração, com fácil limpeza e alta durabilidade.

Descrição Completa

Concebido para operações de restauração exigentes, este equipamento de assar frangos elétrico oferece uma solução de alta performance para cozinhas profissionais. A sua construção robusta e o design eficiente garantem um aproveitamento máximo da energia, tornando-o uma escolha ecológica e económica para o seu negócio.

Permite um assado completamente uniforme, crucial para a qualidade e apresentação dos alimentos. A manutenção é simplificada através de pinhões em aço de fácil aperto e chapas extratíveis, que direcionam a gordura de forma eficaz para o tabuleiro de grandes dimensões (870x295x50 mm), facilitando a limpeza e prolongando a vida útil das resistências.

Assador de frangos elétrico — Assador Elétrico – Principais Vantagens

- **Fácil Limpeza:** Chapas extraíveis desenhadas para desviar a gordura das resistências, simplificando a higienização.
- **Assado Uniforme:** Garante uma cozedura homogénea e perfeita em todos os frangos, melhorando a qualidade do serviço.
- **Eficiência Energética:** O design sem regulação de ar primário assegura o máximo aproveitamento da energia elétrica, otimizando os custos operacionais.
- **Durabilidade:** Componentes de alta qualidade, como pinhões em aço e resistências com ligação sem apertos, garantem longa vida útil.
- **Elevada Capacidade:** Equipado com 5 espadas em inox de 6 pinças, permite assar um grande volume de frangos simultaneamente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem uma solução eficiente para a preparação de frangos assados. É perfeito para restaurantes, take-aways, rotisseries, supermercados com secção de confeção e cantinas que procuram otimizar a produção e garantir a satisfação dos seus clientes com um produto de excelência. A sua capacidade e facilidade de operação tornam-no uma adição valiosa para qualquer cozinha com elevado volume de produção.

Características Técnicas

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

Tipo de Energia	Elétrico
Número de Espadas	5 espadas de inox com 6 pinças cada
Dimensões do Tabuleiro	870x295x50 mm (Comprimento x Largura x Altura)
Mecanismo das Resistências	Ligação sem apertos para dilatação
Limpeza	Chapas extraíveis entre resistências
Aproveitamento de Energia	Máximo aproveitamento (ecológico)
Material dos Pinhões	Aço
Dimensões (LPA)	1100x480x1300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de frangos que este assador consegue preparar?

Este equipamento possui 5 espadas com 6 pinças cada, permitindo assar um número considerável de frangos de uma só vez, ideal para cozinhas com elevada procura.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A limpeza é facilitada pelas chapas extraíveis localizadas entre as resistências, que direcionam a gordura para um tabuleiro de grandes dimensões, evitando o contacto com as resistências e simplificando a remoção de resíduos.

Este assador é eficiente em termos de consumo energético?

Sim, o design sem regulação do ar primário foi concebido para maximizar o aproveitamento da energia elétrica, o que se traduz em maior eficiência e redução dos custos operacionais.

O assado é uniforme em todas as espadas?

Com certeza, o sistema elétrico e a disposição das espadas garantem um assado perfeitamente uniforme em todos os frangos, assegurando sempre um resultado de qualidade.

Quais são as dimensões do tabuleiro de recolha de gorduras?

O tabuleiro de recolha de gorduras tem dimensões generosas de 870mm de comprimento, 295mm de largura e 50mm de altura, o que facilita a gestão de grandes volumes de assados.