

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos a Gás 5 Espadas - Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.048	Modelo:	5 EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 480 x 1300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	5 EG

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás profissional com 5 espadas, sistema de pinhões em aço, design ecológico e fácil limpeza. Dimensões: 1100x480x1300 mm.

Descricao Completa

Explore a eficiência e a excelência no assado de aves com este robusto assador de frangos a gás, concebido para o ambiente profissional. Com a sua capacidade para cinco espadas, este equipamento garante um cozinhado uniforme e de elevada qualidade, ideal para restaurantes, take-aways e estabelecimentos de hotelaria que procuram otimizar a sua oferta gastronómica. A sua estrutura e funcionalidade são pensadas para a máxima conveniência e durabilidade em cozinhas de alta exigência.

Assador de frangos a gás — Assador de Aves — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua construção em aço de alta qualidade, garantindo resistência e uma vida útil prolongada. O sistema de pinhões em aço oferece uma operação suave e de baixa manutenção, crucial para a agilidade no serviço. A ausência de regulação de ar primário otimiza o consumo de energia, tornando-o uma escolha ecologicamente consciente e economicamente vantajosa. O design inteligente das chapas removíveis facilita a limpeza e assegura que a gordura seja direcionada para o tabuleiro, protegendo os queimadores e mantendo a higiene.

Aplicações Profissionais

Este forninho de frangos é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos comerciais. É indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes de churrasco, caterings e feiras gastronómicas. A sua capacidade de assar grandes quantidades de frangos simultaneamente, com um resultado perfeitamente dourado e suculento, torna-o um ativo valioso para o seu negócio. A sua fiabilidade e facilidade de operação permitem que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço sem preocupações adicionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1100x480x1300 mm
Número de Espadas	5
Material das Espadas	Inox com 6 pinças por espada
Material dos Pinhões	Aço

Bandeja de Gorduras	870x295x50 mm, extraível
Limpeza	Chapas entre queimadores extraíveis
Alimentação	Gás

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento foi projetado para assar um número considerável de frangos simultaneamente, uma vez que vem equipado de série com 5 espadas, cada uma com 6 pinças.

2. A limpeza do assador é complicada?

Não, a limpeza é simplificada devido às chapas entre os queimadores serem extraíveis, além de permitir o escoamento eficiente da gordura para uma bandeja coletora de grandes dimensões.

3. Este assador é adequado para estabelecimentos com grande volume de produção?

Sim, o design robusto e a capacidade de 5 espadas tornam-no ideal para cozinhas de alta demanda, onde a eficiência e a qualidade do assado são prioritárias.

4. Quais as vantagens do sistema a gás neste assador?

O funcionamento a gás, sem regulação de ar primário, permite um assado completamente uniforme e um aproveitamento máximo da energia, o que se traduz em eficiência e redução de custos operacionais.

5. As espadas são de material resistente?

Sim, as espadas são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.