

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador Eléctrico de Grandes Peças - 2 Espadas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1104.51.003	<b>Modelo:</b>	GPE-2
<b>Marca:</b>	Mcm	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto

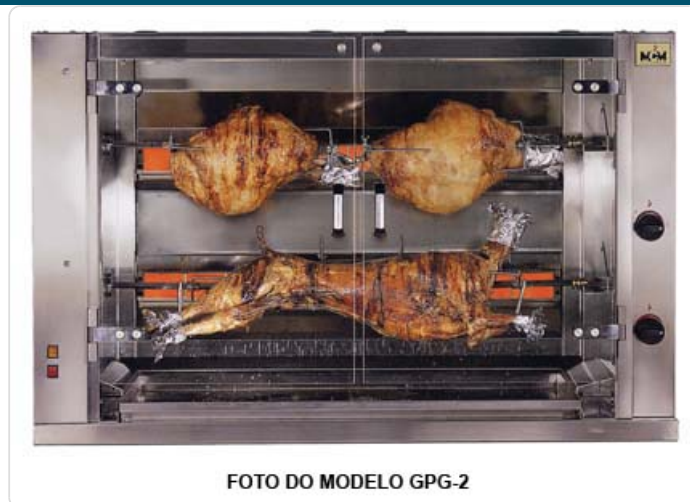


FOTO DO MODELO GPG-2

### Especificacoes

<b>Marca</b>	Mcm
<b>Modelo</b>	GPE-2

### Descricao Resumida

Assador elétrico de 2 espetos para grandes peças. Estrutura em aço inoxidável, interior desmontável e iluminação. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Assador Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento de assar foi concebido para o processamento de grandes volumes de carne, ideal para operações com alta demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria. Com dois espetos independentes, oferece flexibilidade para assar diferentes tipos e tamanhos de peças simultaneamente, otimizando o tempo de confeção. A inclusão de uma bandeja de recolha de molhos e resíduos simplifica a limpeza, enquanto a iluminação interna permite monitorizar o progresso do assado sem abrir a porta, preservando o calor.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de assar é a escolha acertada para talhos, restaurantes, churrascarias e estabelecimentos de restauração rápida que se especializam em pratos de carne assada. Desde leitões e cabritos até pernis de porco e frangos, consegue cozinhar uma variedade de itens com perfeição. O design eficiente e a capacidade generosa tornam-no adequado para serviços de catering de grande escala e eventos onde a apresentação e o sabor são cruciais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de assador	Para grandes peças, elétrico
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Número de espetos	2 espetos
Espaço útil dos espetos	110 cm
Bandeja de recolha	109x54x5 cm
Diâmetro máximo das peças	34 cm
Capacidade por espeto (Cabritos)	Até 15 kg

Característica	Detalhe
Capacidade por espeto (Pernis)	2 pernis, até 8 kg cada
Iluminação interior	Sim
Interior desmontável	Sim, para limpeza
Dimensões (LPA)	1528x600x980 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de carnes este assador é mais indicado?**

Este aparelho é ideal para assar peças de grande dimensão, como leitões, cabritos ou pernis, sendo muito versátil para diversas necessidades de confeção em cozinhas profissionais e casas de banquetes.

### **Qual a capacidade máxima de carga por espeto?**

Cada espeto do assador consegue suportar até 15 kg para cabritos e dois pernis de até 8 kg cada, permitindo um grande volume de produção para atender a demanda mais exigente da sua operação.

### **A limpeza do equipamento é fácil e prática?**

Sim, o interior do assador é totalmente desmontável, o que facilita substancialmente a sua limpeza profunda e regular, garantindo a higiene e manutenção adequadas do aparelho para uma vida útil prolongada.

### **O assador possui iluminação interna?**

Sim, o assador está equipado com iluminação interior, permitindo-lhe monitorizar o processo de assadura e a qualidade dos alimentos sem a necessidade de abrir a porta e interromper o processo de cozedura. É uma funcionalidade muito conveniente.

### **Este equipamento consome muita energia elétrica?**

Sendo um assador elétrico de grandes dimensões e alta capacidade, o consumo energético será proporcional ao seu desempenho e utilização, mas foi otimizado para eficiência em ambiente profissional.