

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico Compacto - 2 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.036	Modelo:	MN2E
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN2E

Descricao Resumida

Assador de frangos profissional elétrico compacto, ideal para otimização de espaço.
Capacidade para 6 frangos com 2 espadas e fácil limpeza.

Descricao Completa

Assador de frangos compacto — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria foi concebido para espaços comerciais com área limitada, oferecendo uma solução eficiente para assar aves. O seu design compacto, com apenas 40 cm de profundidade, garante uma integração perfeita em qualquer cozinha profissional, maximizando o espaço disponível sem comprometer a capacidade de produção. Poderá preparar até 6 frangos simultaneamente, assegurando um serviço rápido e de qualidade, ideal para restaurantes de take-away, snack-bares e pequenos estabelecimentos de hotelaria.

A funcionalidade intuitiva é um dos seus pontos fortes, com comandos acessíveis na parte frontal que facilitam a operação diária. Os tabuleiros arredondados, sem cantos, foram pensados para otimizar a limpeza, promovendo a higiene e a segurança alimentar. Além disso, a iluminação interna permite um controlo visual constante do processo de assadura, enquanto a regulação de potência máxima/mínima proporciona versatilidade no ajuste da cozedura a diferentes tipos e tamanhos de frango.

Aplicações Profissionais

Este assador elétrico multifuncional é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios do setor alimentar. Desde restaurantes com foco em pratos de carne até pastelarias que procuram diversificar a oferta de salgados, a sua versatilidade permite responder a diversas necessidades. É particularmente adequado para operações de catering, eventos e estabelecimentos de restauração rápida que requerem uma elevada capacidade de produção e facilidade de manuseamento. A sua eficiência energética e a capacidade de manter os frangos suculentos e dourados farão a diferença na satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de assador	Elétrico, compacto
Número de espadas	2

Característica	Detalhe
Capacidade por espada	3 frangos
Capacidade total	6 frangos
Profundidade	40 cm
Tabuleiro	Arredondado, sem cantos
Comandos	Frontal de fácil acesso
Tipo de aquecimento	Vitrocerâmica elétrica
Iluminação interna	Incluída
Regulação de potência	Máxima/mínima
Dimensões (LPA)	800x400x555 mm

Perguntas Frequentes

1. Este assador de frangos é adequado para pequenos negócios?

Sim, o seu design compacto e profundidade reduzida de 40 cm tornam-no ideal para espaços com área limitada, como snack-bares e pequenos restaurantes, onde a otimização do espaço é crucial.

2. Qual a capacidade total de frangos que este equipamento consegue assar?

Este assador elétrico conta com 2 espadas, cada uma com capacidade para 3 frangos, permitindo assar um total de 6 frangos de uma só vez, garantindo uma produção eficiente.

3. A limpeza do assador é complicada devido aos cantos e fendas?

Não, os tabuleiros foram concebidos sem cantos, apresentando uma forma arredondada que facilita significativamente a limpeza, contribuindo para uma manutenção higiénica e sem esforço.

4. Consigo controlar a temperatura de assadura de forma precisa?

Sim, o assador inclui um sistema de regulação da potência, permitindo ajustar entre aquecimento máximo e mínimo, o que oferece flexibilidade para assar diferentes tipos de aves consoante as suas necessidades específicas.

5. Este equipamento consome muita energia?

Trata-se de um modelo elétrico de vitrocerâmica, conhecido pela sua eficiência energética. A sua capacidade de regulação de potência também permite otimizar o consumo de eletricidade, adequando-o à sua operação diária.