

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico Compacto 3 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.037	Modelo:	MN3E
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN3E

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico compacto com 3 espadas, ideal para espaços reduzidos. Assa até 9 frangos e possui comandos frontais e iluminação interna.

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este rotisserie elétrico foi concebido especificamente para estabelecimentos com requisitos de espaço compacto, proporcionando um desempenho robusto sem comprometer a eficiência. A sua profundidade reduzida permite uma integração fácil em qualquer cozinha profissional, tornando-o ideal para restaurantes, snack-bares e take-aways com volume de confeção médio. A operação intuitiva e os controlos frontais simplificam o uso diário, garantindo que o seu negócio funcione sem interrupções.

O design com tabuleiros arredondados minimiza a acumulação de sujidade e resíduos, facilitando significativamente a limpeza e manutenção, um fator crucial para a higiene na hotelaria. A iluminação interna realça a apresentação dos frangos, atraindo os clientes e otimizando as suas vendas. Este equipamento não só melhora a capacidade de produção, mas também eleva a experiência culinária, garantindo frangos uniformemente assados e suculentos.

Aplicações Profissionais

O assador é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure maximizar a produção de frangos assados frescos. Perfeito para estabelecimentos de restauração rápida, quiosques de comida, supermercados com secções de pronto-a-comer e outras operações de hotelaria onde a otimização do espaço é essencial. Permite preparar até 9 frangos simultaneamente, respondendo eficazmente à procura em períodos de maior movimento.

A sua construção elétrica com vitrocerâmica é sinónimo de durabilidade e fiabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes. A regulação de potência oferece flexibilidade para adaptar a confeção a diferentes tipos de frangos e para gerir o consumo energético, proporcionando um retorno de investimento rápido e sustentável.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x400x735 mm
Profundidade	40 cm

Capacidade por Espada	3 frangos
Número de Espadas	3
Tipo de Energia	Elétrico
Superfície de Cozedura	Vitrocerâmica
Iluminação Interna	Sim
Regulação de Potência	Máximo/Mínimo

Perguntas Frequentes

1. Este assador é adequado para espaços pequenos?

Sim, foi projetado com uma profundidade de apenas 40 cm, tornando-o ideal para cozinhas com espaço reduzido que necessitam de um equipamento eficiente. A sua compactidade não compromete a capacidade de assar, otimizando o seu espaço de trabalho.

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

O assador possui 3 espadas, e como cada espada comporta 3 frangos, a capacidade total é de 9 frangos. Esta capacidade é excelente para atender a picos de procura e manter a rentabilidade do seu negócio.

3. A limpeza do assador é complicada devido aos resíduos de gordura?

Não, o design de tabuleiros arredondados e sem cantos foi pensado para facilitar a limpeza, evitando o acúmulo de sujidade e gordura. Isto significa menos tempo gasto em manutenção e mais tempo dedicado à operação, garantindo a máxima higiene.

4. É possível controlar a intensidade de cozedura dos frangos?

Com certeza, o equipamento dispõe de regulação de potência máxima/mínima, permitindo-lhe ajustar a temperatura e o tempo de acordo com o tamanho e tipo de frango. Esta funcionalidade assegura uma cozedura perfeita e adaptada às suas necessidades.

5. A iluminação interna tem alguma função para além da estética?

Sim, a iluminação interna não só melhora a visibilidade dos frangos, tornando-os mais apelativos para os clientes, como também permite ao operador monitorizar o processo de assadura em tempo real. Isso contribui para um controlo mais preciso e resultados consistentes.