

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



Assador de Frangos Elétrico Compacto - 4 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.038	Modelo:	MN4E
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN4E

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico compacto com 4 espadas e tecnologia vitrocerâmica, ideal para otimizar espaço em cozinhas profissionais. Capacidade: 12 frangos.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Assador Compacto Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Concebido para espaços otimizados, este equipamento de confeitaria de aves proporciona uma solução eficiente e de alta qualidade para o seu negócio. A sua estrutura, que integra iluminação interna e regulação de potência, garante um controlo preciso durante todo o processo de assadura.

A pensar na otimização do dia a dia, conta com tabuleiros ergonómicos e comandos frontais que facilitam a operação e manutenção, assegurando uma experiência culinária superior mesmo em ambientes de cozinha mais reduzidos.

Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para snack-bares, take-aways, pequenos restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que procuram maximizar a produção de frangos assados sem comprometer a área útil da cozinha. A sua versatilidade permite preparar um elevado volume de aves, garantindo sempre a qualidade e o sabor desejados.

O design compacto e o funcionamento elétrico tornam-no uma escolha sustentável e prática para cozinhas profissionais com menos espaço, mas com elevada procura por frangos assados na perfeição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de assador	Elétrico, compacto
Número de espadas	4
Capacidade por espada	3 frangos
Profundidade	40 cm
Tabuleiro	Arredondados, sem cantos

Característica	Detalhe
Comandos	Frontais, de fácil acesso
Tecnologia	Vitrocerâmica
Iluminação	Interna incluída
Regulação de potência	Máximo/mínimo
Dimensões (LPA)	800x400x915 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de frangos que este assador consegue preparar?

Este equipamento concebido para assar frangos permite assar até 12 frangos simultaneamente, considerando 3 frangos por espada e um total de 4 espadas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design dos tabuleiros arredondados sem cantos facilita a limpeza e os comandos frontais simplificam o acesso para qualquer intervenção necessária. Tudo foi pensado para a máxima higiene e praticidade.

Este equipamento é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Com apenas 40 cm de profundidade e um design compacto, este assador é especificamente recomendado para estabelecimentos com área reduzida, oferecendo alta performance em espaços limitados.

Quais são as vantagens da tecnologia vitrocerâmica?

A tecnologia vitrocerâmica oferece um aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para uma assadura mais eficiente e um consumo energético otimizado. Garante, ainda, maior durabilidade e facilidade de manutenção.

É possível controlar o nível de cozedura dos frangos?

Sim, o aparelho dispõe de regulação de potência com opções de máximo e mínimo, permitindo ajustar o calor conforme a necessidade para obter frangos perfeitamente assados ao seu gosto e ao dos seus clientes.