

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás Compacto, 2 Espadas, 6 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.039	Modelo:	MN2G
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN2G

Descricao Resumida

Assador de frangos profissional a gás, compacto (800x400x555 mm), capacidade para 6 frangos em 2 espadas. Ideal para espaços reduzidos como take-aways.

Descricao Completa

Assador de Frangos a Gás Compacto — Principais Vantagens

Desenvolvido para espaços com área reduzida, este assador de frangos a gás (também conhecido como frangueira ou máquina de assar frangos) oferece uma solução eficiente e de alta capacidade para estabelecimentos HORECA. Com apenas 40 cm de profundidade, permite maximizar a utilização do espaço sem comprometer a produção.

A iluminação interna facilita o controlo visual do processo de assadura, enquanto os comandos frontais garantem uma operação intuitiva e de fácil acesso. A regulação de potência máxima/mínima proporciona um controlo preciso da cozedura, assegurando frangos perfeitamente assados a cada utilização.

Os tabuleiros arredondados, sem cantos, foram pensados para uma limpeza mais rápida e higiénica, promovendo um ambiente de trabalho mais eficiente em cozinhas profissionais. Este equipamento robusto e fiável é ideal para restaurantes, take-aways e hotéis que procuram otimizar a sua oferta gastronómica.

Aplicações

Este assador é particularmente adequado para restaurantes com espaços limitados, take-aways de frango assado, e supermercados que desejam oferecer frangos quentes aos seus clientes. A sua capacidade de assar até 6 frangos por ciclo torna-o ideal para operações de volume médio, garantindo sempre um produto final de alta qualidade.

Pode ser facilmente integrado em linhas de confeção existentes ou utilizado como equipamento autónomo, proporcionando flexibilidade para diversos modelos de negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x400x555 mm
Potência	6192 kcal/h - 7.2 kW

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G20)	0.76 m³/h
Consumo Gás (G30/G31)	570 g/h
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	6 frangos (1.25 kg/un.) - 2 espadas
Peso	40 kg
Tipo de Gás	Gás (G20, G30/G31)