

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: 10/06/2026

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 - 4 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.041	Modelo:	MN4G
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN4G

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás compacto com 4 espadas, ideal para espaços reduzidos. Confeção eficiente com capacidade para 12 frangos.

Descricao Completa

Assador de frangos a gás — Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este forno rotativo a gás, concebido para estabelecimentos com requisitos de espaço limitados, oferece uma solução eficiente para a confeção de frangos. A sua compactibilidade e profundidade reduzida tornam-no ideal para cozinhas de restauração profissional onde o aproveitamento do espaço é crucial. A capacidade por lança garante uma produção consistente e de qualidade, fundamental para a rentabilidade do seu negócio. A sua operação intuitiva, facilitada pelos comandos frontais, permite um controlo preciso da temperatura e do ponto de confeção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para uma diversidade de ambientes na área alimentar, incluindo restaurantes de take-away, cafetarias, supermercados com secções de pronto a comer e pequenos estabelecimentos de restauração. A sua dimensão otimizada permite a integração em espaços que não comportariam assadores de maior volume. Prepare frangos tenros e suculentos de forma eficiente, satisfazendo a procura dos seus clientes com um produto de excelência e cozinhado na perfeição.

A iluminação interna realça a apresentação dos frangos, atraindo o olhar dos clientes e contribuindo para uma decisão de compra mais rápida, enquanto o design com tabuleiros arredondados simplifica a limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene. Este torrador é uma aposta segura para quem procura maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Gás
Profundidade	40 cm
Capacidade por Espada	3 Frangos
Número de Espadas	4

Característica	Detalhe
Arranjos Internos	Tabuleiros arredondados sem cantos
Controlo	Comandos frontais
Funcionalidades Adicionais	Iluminação interna, Regulação de potência (máx/mín)
Dimensões (L x P x A)	800 x 400 x 915 mm

Perguntas Frequentes

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

Este assador está equipado com 4 espadas, cada uma com capacidade para 3 frangos, permitindo assar um total de 12 frangos em simultâneo. É ideal para estabelecimentos com volume moderado de procura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design interno com tabuleiros arredondados e sem cantos foi especificamente pensado para facilitar a limpeza. Isso permite uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso controlar a intensidade do assado?

Com certeza. O equipamento possui regulação de potência com opções de máximo e mínimo, oferecendo flexibilidade para ajustar a cozedura consoante o tipo e o tamanho dos frangos, garantindo resultados perfeitos.

Este equipamento é adequado para espaços pequenos?

Absolutamente. Com apenas 40 cm de profundidade, este assador foi concebido para ser compacto. É a solução ideal para cozinhas ou áreas de serviço com espaço reduzido, otimizando o layout do seu negócio.

Os comandos de operação são de fácil acesso?

Sim, todos os controlos estão convenientemente localizados na zona frontal do equipamento. Esta ergonomia facilita o acesso e a manipulação por parte do utilizador, agilizando o processo de confeção.