

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos Elétrico para 12 Frangos, 2 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.029	Modelo:	2EEN
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	2EEN

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico profissional com 2 espadas para 12 frangos. Alta eficiência, cozinhado uniforme e fácil limpeza. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a uniformidade no assado com o nosso assador de frangos elétrico, um 'grelhador de aves' robusto e ideal para qualquer estabelecimento HORECA. Concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais, este equipamento garante um cozinhado perfeito, realçando o sabor dos seus pratos.

Equipado com pinhões em aço, este assador oferece uma facilidade de utilização notável e requisitos mínimos de manutenção, assegurando um funcionamento contínuo e fiável no seu negócio. A ausência de regulação do ar primário maximiza o aproveitamento energético, tornando-o uma opção ecológica e económica para a sua operação.

Desfrute de assados completamente uniformes, graças a um design inteligente que distribui o calor de forma eficaz, sem pontos frios ou sobreaquecidos. As resistências de máxima qualidade, com ligação sem apertos, permitem a sua dilatação em todos os sentidos, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo um desempenho consistente.

Aplicações

Este assador elétrico é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e churrascarias a hotéis e refeitórios de grande volume. A sua capacidade para 12 frangos (1.25 kg/un.) torna-o ideal para operações que exigem alta produtividade e qualidade consistente, permitindo servir um grande número de clientes de forma eficiente.

É perfeito para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e a eficiência energética, proporcionando frangos assados na perfeição com um investimento operacional reduzido. A facilidade de limpeza e manutenção garante que o equipamento estará sempre pronto para o próximo serviço, ideal para ambientes de restauração movimentados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1098x480x640 mm
Potência	9 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	12 frangos (1.25 kg/un.)
Peso	63 kg
Espadas	2 espadas inox de 6 pinças cada
Pinhões	Aço
Bandeja	870x295x50 mm