

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico 3 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.030	Modelo:	3 EEN
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	3 EEN

Descricao Resumida

Assador elétrico de frangos com 3 espetos para assados uniformes e eficientes. Design robusto, fácil limpeza. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é a solução ideal para estabelecimentos que procuram um assado perfeito. Concebido para oferecer o máximo aproveitamento energético, garante uma cozedura uniforme em cada frango, resultando em peças suculentas e saborosas que encantarão os seus clientes.

Os componentes internos foram pensados para durabilidade e facilidade de manutenção. As resistências de alta qualidade e com ligação flexível adaptam-se à dilatação térmica, prolongando a vida útil do aparelho. As chapas entre as resistências são removíveis, simplificando a limpeza e manutenção. A bandeja de grandes dimensões recolhe eficazmente as gorduras, prevenindo que estas atinjam as resistências e facilitando a higienização.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, talhos com serviço de pronto a comer e qualquer negócio de hotelaria que deseje oferecer frangos assados de elevada qualidade e em quantidade. A capacidade de três espetos permite uma produção considerável, otimizando o tempo de preparação e aumentando a rentabilidade do seu espaço comercial. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de cozinha intensos, sendo uma mais-valia para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1098x480x820 mm
Espetos	3 (equipado de série com espada inox com 6 pinças)
Material dos Carretos	Aço
Bandeja de Recolha	Sim (870x295x50 mm)
Resistências	De máxima qualidade, ligação flexível

Característica	Detalhe
Chapas entre Resistências	Extraíveis para limpeza
Regulação do Ar Primário	Não (aproveitamento máximo de energia)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de frangos que este assador consegue preparar?

Este assador está equipado com três espetos, permitindo assar vários frangos em simultâneo. É ideal para operações com volume médio a alto, para otimizar a sua produção diária.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design deste equipamento foi otimizado para manutenção simplificada. As chapas entre as resistências são totalmente extraíveis, tornando a limpeza rápida e eficaz.

Qual o tipo de energia utilizado por este assador?

Trata-se de um assador de frangos elétrico, garantindo um funcionamento prático e eficiente em qualquer cozinha profissional. A sua operação é ecológica e com máximo aproveitamento de energia.

Este equipamento assegura um assado uniforme?

Com certeza. O sistema de aquecimento e rotação foi concebido para um assado completamente uniforme, garantindo que todos os frangos fiquem perfeitamente cozinhados e com uma crosta dourada apetitosa.

Posso usar este assador num estabelecimento de take-away?

Absolutamente. É uma escolha excelente para estabelecimentos de take-away, restaurantes ou talhos. A sua capacidade e eficiência são perfeitas para atender à procura por frangos assados.