

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos Elétrico com 4 Espadas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1102.51.028	<b>Modelo:</b>	4 EEN
<b>Marca:</b>	Mcm	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Mcm
<b>Modelo</b>	4 EEN

### Descricao Resumida

Assador elétrico para frangos, 4 espadas, garante assados uniformes e máximo aproveitamento de energia. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Assador de frangos elétrico — Assador Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o assar perfeito de frangos, ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua construção em aço com pinhões facilita a montagem e garante mínima manutenção, permitindo que o foco permaneça na produção de pratos suculentos. O design otimizado para o fluxo de ar, sem regulação primária, assegura o aproveitamento máximo da energia, tornando-o uma escolha ecologicamente consciente para a sua cozinha.

Cada frango é cozinhado de forma homogénea, resultando em carnes tenras e pele estaladiça, sem pontos de cozedura desiguais. A bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm) recolhe eficazmente as gorduras, prevenindo salpicos e simplificando a limpeza. As resistências de alta qualidade, com ligação flexível que acomoda a dilatação, garantem durabilidade e desempenho consistente, enquanto as chapas extraíveis entre as resistências direcionam a gordura para o tabuleiro, mantendo os elementos de aquecimento limpos.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, incluindo talhos com serviço de pronto a comer, churrasqueiras, supermercados com secção de take-away e grandes cozinhas industriais. A sua capacidade para assar múltiplos frangos simultaneamente e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável em períodos de elevado volume de produção. A fiabilidade e a consistência nos resultados são garantia de satisfação dos clientes e otimização dos processos internos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1098x480x1000 mm
Capacidade	4 espadas para frangos
Material dos Pinhões	Aço

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Tipo de Energia	Elétrica
Regulação de Ar Primário	Sem regulação (aproveitamento máximo de energia)
Bandeja de Recolha	870x295x50 mm
Resistências	Máxima qualidade, ligação sem apertos
Chapas entre Resistências	Extraíveis para limpeza, design para queda de gorduras no tabuleiro
Espada Inox	Equipado de série com 6 pinças

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade máxima deste assador?**

Este assador elétrico está equipado com 4 espadas, permitindo preparar um volume considerável de frangos em simultâneo, otimizando a sua produção. É ideal para negócios de restauração com procura constante por frangos assados.

### **Como é feita a limpeza do equipamento?**

A limpeza é facilitada pela conceção inteligente do assador. As chapas entre as resistências são totalmente extraíveis, e a bandeja de grandes dimensões foi desenhada para recolher toda a gordura, simplificando a manutenção e garantindo a higiene.

### **Este modelo é eficiente em termos energéticos?**

Sim, o design sem regulação do ar primário permite um aproveitamento máximo da energia, tornando-o um equipamento ecológico e económico a longo prazo. Esta característica contribui para a sustentabilidade do seu negócio.

### **As espadas para os frangos vêm incluídas?**

Sim, o assador é fornecido de série com espadas de aço inoxidável, cada uma com 6 pinças, prontas a serem usadas de imediato. Este extra garante que tem tudo o que necessita para começar a trabalhar.

### **Este assador é indicado para outros tipos de carne?**

Embora otimizado para frangos, a sua capacidade e sistema de assadura uniforme podem ser adaptados para outras aves ou peças de carne de pequeno e médio porte, dependendo das pinças utilizadas.