

# 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 Elétrico 6 Espadas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1102.51.018	<b>Modelo:</b>	6 EEN
<b>Marca:</b>	Mcm	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Mcm
<b>Modelo</b>	6 EEN

### Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico com 6 espadas para uma confeitura uniforme e eficiente. Ideal para restaurantes e take-aways. Dimensões: 1098x480x1860 mm.

## Descricao Completa

### Assador de frangos elétrico — Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar aves foi concebido para profissionais que procuram eficiência e uniformidade na confeitura. Apresenta pinhões robustos em aço, garantindo durabilidade e baixa manutenção. A ausência de regulação do ar primário permite um aproveitamento máximo da energia, tornando-o numa solução ecológica para a sua cozinha. Desfrute de frangos perfeitamente assados com um acabamento dourado e crocante em todas as peças.

Com um tabuleiro de grandes dimensões (870x295x50 mm), a gestão de gorduras é otimizada, direcionando-as para o recipiente e evitando o contacto com as resistências. Estas, de máxima qualidade, possuem um sistema de ligação isento de apertos para permitir a dilatação térmica, prolongando a sua vida útil. As chapas entre as resistências são facilmente extraíveis, simplificando a limpeza e manutenção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, e qualquer estabelecimento de restauração que sirva frango assado. A sua construção robusta e eficiente permite lidar com grandes volumes de produção, assegurando sempre a máxima qualidade do produto final. É uma mais-valia para negócios que procuram otimizar o processo de assar aves, com um equipamento fiável e fácil de operar.

### Características Técnicas

Capacidade	6 Espadas
Tipo	Elétrico
Material dos Pinhões	Aço
Regulação do Ar Primário	Não (aproveitamento máximo de energia)
Dimensões da Bandeja (C x L x A)	870x295x50 mm
Resistências	Máxima qualidade, ligação sem apertos

<b>Chapas entre Resistências</b>	Extraíveis para limpeza
<b>Espadas Incluídas</b>	6 espadas inox com pinças
<b>Dimensões (C x P x A)</b>	1098x480x1860 mm

## Perguntas Frequentes

---

**Com que frequência devo limpar as resistências?** É aconselhável uma limpeza regular após cada uso. As chapas extraíveis facilitam este processo, garantindo o bom funcionamento e higiene do equipamento.

**Este assador é adequado para outros tipos de carne?** Embora otimizado para frangos, pode ser utilizado para assar outras aves ou peças de carne de pequeno e médio porte, aproveitando a sua rotação uniforme e calor constante.

**Qual a capacidade máxima de frangos que este equipamento pode assar?** Com 6 espadas equipadas de série e pinças, este assador é ideal para cozinhar um volume significativo de aves, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais.

**É necessário algum tipo de instalação especial?** Sendo um equipamento elétrico, requer apenas uma ligação à corrente adequada à sua potência. Recomenda-se a consulta de um profissional para garantir a correta instalação elétrica.

**Como o equipamento assegura um assado uniforme?** Graças ao seu design e à distribuição equilibrada do calor, a rotação das espadas garante que todas as peças recebam o mesmo nível de calor, resultando num assado perfeitamente uniforme.