

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



Assador de Frangos a Gás 3 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.003	Modelo:	3 EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D
		Dimensões:	1098 x 480 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	3 EG

Descricao Resumida

Assador a gás de 3 espadas para frangos. Cozedura uniforme, fácil limpeza e máxima eficiência. Ideal para alta produção em restauração.

Descricao Completa

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

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar a confeção de frangos em estabelecimentos de restauração. Com pinças em aço de fácil aperto e manutenção mínima, assegura uma operação contínua e eficiente. A ausência de regulação do ar primário permite um aproveitamento máximo de energia, tornando-o uma escolha ecológica e económica para o seu negócio.

O design inteligente garante um assado completamente uniforme, resultando em frangos tenros e suculentos. As chapas extraíveis entre os queimadores simplificam a limpeza, e o seu design específico direciona as gorduras para o tabuleiro de grandes dimensões, evitando que estas atinjam os queimadores e facilitando a higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, churrasqueiras e qualquer cozinha profissional que procure uma solução de alto desempenho para o assar de aves. A sua configuração com três espadas aumenta a capacidade de produção, sendo perfeito para períodos de maior procura. Contribui para uma oferta culinária de excelência, com custos operacionais reduzidos e um produto final de qualidade superior.

A estrutura de aço e os componentes de fácil acessibilidade tornam-no uma adição valiosa a ambientes de restauração movimentados, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Número de Espadas	3
Dimensões (LPA)	1098x480x820 mm
Bandeja Apapar Gorduras	870x295x50 mm
Chapas entre queimadores	Extraíveis para limpeza
Espadas	Inox com 6 pinças

Perguntas Frequentes

Este assador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, churrasqueiras, take-aways e qualquer negócio de restauração que necessite de cozinhar grandes quantidades de frangos de forma eficiente e homogénea.

Qual é a vantagem do sistema de aproveitamento máximo de energia?

A conceção sem regulação do ar primário permite que o equipamento utilize o gás de forma mais eficiente, reduzindo o consumo e os custos operacionais, além de ser mais amigo do ambiente.

A limpeza deste equipamento é complicada?

Não, as chapas entre os queimadores são extraíveis, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene. O tabuleiro de grandes dimensões também simplifica a recolha de gorduras.

Posso cozinhar outros tipos de aves além de frangos?

Embora otimizado para frangos, o sistema de espadas com pinças permite adaptar a confeção a outras aves ou peças de carne de tamanho semelhante, dependendo da sua fixação segura.

As espadas e pinças são resistentes e seguras?

Sim, o equipamento é fornecido com espadas em inox com 6 pinças, garantindo durabilidade e segurança na fixação dos alimentos durante o processo de assado.