

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



Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás 6 Espadas – Capacidade 36 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.001	Modelo:	6EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	6EG

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 6 espadas e capacidade para 36 frangos (1.25 kg/un.).
Design robusto, fácil limpeza e máxima eficiência energética. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Assador de Frangos a Gás – Principais Vantagens

Concebido para o setor profissional HORECA, este assador de frangos a gás (também apelidado de frangueira) garante um assado perfeitamente uniforme e eficiente. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva tornam-no na escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de frangos assados, mantendo a qualidade superior que os clientes exigem.

Equipado com pinhões em aço, o design deste equipamento facilita o manuseamento e requer manutenção mínima, assegurando uma operação contínua e sem interrupções. A ausência de regulação do ar primário permite o máximo aproveitamento da energia, tornando-o uma solução ecológica e económica para o seu negócio.

A bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm) assegura uma recolha eficiente da gordura, enquanto as chapas extraíveis entre os queimadores simplificam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos. Cada um dos seis espetos em inox vem de série com seis pinças, permitindo assar até 36 frangos de 1,25 kg cada, em simultâneo, maximizando a sua capacidade produtiva.

Aplicações

Este assador de frangos a gás é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, take-aways, churrasqueiras, hotéis e cozinhas industriais. É ideal para negócios com um volume elevado de procura por frangos assados, onde a rapidez, eficiência e qualidade são fatores críticos para o sucesso.

A sua grande capacidade de 36 frangos por ciclo torna-o indispensável para serviços de catering e eventos de grande escala, garantindo que um elevado número de porções possa ser preparado de forma consistente e saborosa. É a solução perfeita para quem procura um assado dourado e suculento em cada frango, respondendo às expectativas dos paladares mais exigentes.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1098 x 480 x 1860 mm
Potência	30444 kcal/h
Capacidade	36 frangos (1.25 kg/un.)
Consumo de gás (G20)	3.9 m³/h
Consumo de gás (G30/31)	2520 g/h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	170 kg