

# 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 6 Espetadas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1102.51.001	<b>Modelo:</b>	6 EG
<b>Marca:</b>	Mcm	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1098 x 480 x 1860 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 6 espetadas para cozinhas profissionais. Garante assados uniformes, fácil limpeza e máxima eficiência energética. Ideal para alta produção.

## Descrição Completa

### Assador de frangos a gás — Assador de Aves — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para oferecer uma experiência de assar frangos superior, garantindo uma cozedura uniforme e otimizada. Os pinhões em aço asseguram uma fixação firme e um manuseamento simplificado, necessitando de mínima manutenção. O design inteligente permite um aproveitamento máximo de energia, tornando-o uma escolha ecológica e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

As chapas extratores, localizadas entre os queimadores, facilitam a limpeza e garantem que a gordura seja direcionada para o tabuleiro de recolha, evitando o contacto com os queimadores. Este detalhe promove a higiene e prolonga a vida útil do aparelho. Equipado de série com espetos em aço inoxidável e seis pinças, este assador está pronto para otimizar a sua produção de aves assadas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, rotisseries e outros negócios de hotelaria que procuram uma solução de assar de frangos fiável e eficaz. A sua capacidade para 6 espetadas permite gerir um volume considerável de pedidos, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo a procura dos seus clientes com aves sempre saborosas e suculentas. Adapta-se perfeitamente a ambientes de produção intensiva, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

### Características Técnicas

<b>Funcionalidade</b>	Assador de frangos a gás
<b>Número de Espetadas</b>	6 espetadas
<b>Material dos Pinhões</b>	Aço
<b>Regulação do Ar Primário</b>	Ausente (máximo aproveitamento de energia)
<b>Bandeja de Recolha de Gordura</b>	Sim (870x295x50 mm)
<b>Chapas entre Queimadores</b>	Extraíveis para limpeza

<b>Espada</b>	Inox de 6 pinças (incluída de série)
<b>Tipo de Energia</b>	Gás
<b>Dimensões (LPA)</b>	1098x480x1860 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Este assador é adequado para cozinhas profissionais de grande volume?**

Sim, a capacidade de 6 espetadas e o design que garante um assado uniforme tornam-no ideal para espaços de restauração com elevada procura de frangos assados.

### **Qual a facilidade de limpeza deste equipamento?**

As chapas entre os queimadores são facilmente extraíveis, simplificando a remoção de resíduos e assegurando uma limpeza rápida e eficiente do aparelho.

### **É possível ajustar a temperatura durante o processo de assado?**

O sistema foi concebido para um aproveitamento máximo de energia sem regulação de ar primário, o que contribui para um assado uniforme e consistente.

### **Este assador consome muita energia?**

Pelo contrário, o design sem regulação do ar primário permite um aproveitamento máximo da energia, tornando-o um produto ecológico e económico a longo prazo.

### **Que tipo de manutenção é necessária para prolongar a vida útil do assador?**

A manutenção é mínima, focando-se principalmente na limpeza regular das chapas e da bandeja de gordura, garantindo assim o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.