

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás Aberto - 7 Grelhas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.021	Modelo:	7 EG
Marca:	Mcm	EAN:	N/D
		Dimensões:	870 x 295 x 50 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	7 EG

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 7 grelhas, ideal para churrasqueiras e take-aways. Cozedura uniforme, eficiente e de fácil manutenção.

Descrição Completa

Desenhado para estabelecimentos de restauração e hotelaria exigentes, este assador de aves a gás garante uma confeção uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta e o design com grelhas abertas permitem uma visualização apelativa do processo de assadura, ideal para negócios como churrasqueiras e take-aways. A engenharia ecológica permite um aproveitamento máximo da energia, tornando-o uma escolha sustentável e rentável para o seu negócio.

A facilidade de utilização e a manutenção mínima são pilares deste equipamento de assar frangos. Os pinhões em aço, com o seu sistema de aperto simples, e as chapas entre os queimadores, facilmente extraíveis para limpeza, asseguram uma operação higiénica e sem complicações. O design inovador direciona as gorduras para o tabuleiro de recolha, evitando o contacto com os queimadores e facilitando a limpeza.

assar frangos a gás — Assador de Frangos — Principais Vantagens

- **Cozedura Homogénea:** O sistema de regulação de ar primário otimizado garante um assado perfeitamente uniforme em todas as 7 grelhas, resultando em frangos tenros e suculentos.
- **Eficiência Energética:** O design ecológico maximiza o aproveitamento do gás, reduzindo os custos operacionais e o impacto ambiental do seu estabelecimento.
- **Fácil Manutenção e Higiene:** Os pinhões em aço de fácil aperto e as chapas removíveis entre os queimadores simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção.
- **Recolha de Gorduras Integrada:** O sistema de escoamento direciona a gordura para um tabuleiro de grande capacidade, protegendo os queimadores e mantendo o equipamento limpo.
- **Construção Duradoura:** Materiais de alta qualidade, como o aço dos pinhões, garantem a longevidade e resistência do assador, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da alimentação, incluindo churrasqueiras, restaurantes, hotéis, e estabelecimentos de take-away. A sua elevada capacidade e performance consistente permitem satisfazer as elevadas exigências de produção, garantindo frangos assados na perfeição para um grande volume de clientes. Invista em qualidade e fiabilidade para elevar o padrão da sua oferta culinária.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Número de Grelhas	7
Material dos Pinhões	Aço
Dimensões do Tabuleiro (LPA)	870x295x50 mm
Chapas entre Queimadores	Extraíveis
Dimensões Totais (LPA)	1098x480x1920 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de frangos que este assador consegue preparar simultaneamente?

Este assador está equipado com 7 grelhas, permitindo assar um número considerável de frangos de uma só vez, ideal para épocas de alta procura no seu negócio.

2. A limpeza do assador é um processo demorado e complicado?

Não, a limpeza é simplificada graças às chapas extraíveis localizadas entre os queimadores, que facilitam o acesso e a remoção dos resíduos. Além disso, o sistema de recolha de gorduras evita sujidade excessiva nos queimadores.

3. Este equipamento pode ser utilizado para outros tipos de carne além de frangos?

Embora otimizado para frangos, o assador pode ser adaptado para assar outras aves ou peças de carne de dimensões compatíveis. A uniformidade do assado é garantida independentemente do produto.

4. Qual é o consumo de gás deste assador?

O design foi concebido para o máximo aproveitamento energético, tornando-o ecológico e eficiente em termos de consumo de gás. Isto contribui para a redução dos custos operacionais do seu negócio.

5. As dimensões do tabuleiro de recolha de gorduras são adequadas para um uso intensivo?

Sim, o tabuleiro de 870x295x50 mm é de grandes dimensões, garantindo uma recolha eficaz e prolongada de gorduras, minimizando a necessidade de esvaziamento frequente durante o serviço.