

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos a Gás 2 Espetos - 10 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.702G	Modelo:	UD2012.702G
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 610 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.702G

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos a gás? A: Este assador de frangos a gás tem dimensões de 1100x450x610 mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se prever um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir a ventilação e o acesso para manutenção, assim como cumprir as normas de segurança para equipamentos a gás., Q: Quais os requisitos de instalação para este assador de frangos a gás? A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 1,108-0,98 kg/h) e gás natural (consumo de 1,07 m3/h). Requer ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste assador profissional? A: Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozedura e panos húmidos. Os espetos e componentes removíveis devem ser lavados separadamente. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos sistemas elétricos, deve ser efetuada por um profissional qualificado., Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis? A: Este modelo inclui dois espetos rotativos, três ganchos centrais e dois ganchos laterais para acomodar até 10-12 frangos. Acessórios adicionais, como cestos para batatas ou grelhas específicas, poderão ser adquiridos separadamente, dependendo do fabricante e do modelo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

assador de frangos a gás, assador profissional, assador de frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11526

Alt Text Imagens

Assador Frango Gas Udaf210g 2 Espetos-10 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Gas Udaf210g 2 Espetos-10 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCB4F750H,HRC4F750H,HRC6F750H

Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal, que varia tipicamente entre os 74°C e os 82°C., Para otimizar o consumo de gás e garantir um assado uniforme, pré-aqueça o equipamento à temperatura desejada antes de carregar os espetos, e evite abrir as portas desnecessariamente durante o processo., Implemente um plano de limpeza diária rigoroso, incluindo a remoção de gorduras e resíduos dos espetos e do interior do assador, para prolongar a vida útil do equipamento e manter os padrões de higiene., Aproveite a versatilidade do equipamento para marinadas e temperos variados, explorando diferentes perfis de sabor para atrair uma clientela mais vasta e diferenciar a sua oferta no mercado português.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurante Português, Gerente de F&B em Hotel ou Resort, Proprietário de Churrasqueira ou Take-away
Descrição Curta Original	<p>Assador vertical a gás, com duas portas pivotantes e duas pegas, preparado para gas butano/propano ou gás natural, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1100x450x610 mm
 Peso Líquido: - Bruto: -48 Kg
 Gás butano - propano 1,108-0,98 kg/h
 Gás natura:l 1,07 m3/h
 Potência: 12000 kcal/h
 Espetos: 2 nr
 Frangos: 10-12 nr</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRCB4F750E,HRC4F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-aways de Frango Assado: Em churrasqueiras com alta procura, este assador permite gerir eficientemente picos de encomendas, garantindo que os frangos são entregues aos clientes com a crocância exterior e suculência interior desejadas, sem comprometer os tempos de espera. A rotação contínua nos espetos assegura uma cocção homogénea, crucial para a satisfação do cliente e a reputação do negócio., Cozinhas de Hotéis e Resorts (Serviço de Buffet/Eventos): Para hotéis que oferecem buffets ou catering para eventos, a capacidade de assar até 12 frangos simultaneamente é uma mais-valia. Permite preparar grandes quantidades de carne de aves de forma eficiente, mantendo a temperatura e a qualidade para o serviço contínuo, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha., Restaurantes com Oferta de Prato do Dia: Restaurantes que incluem frango assado como prato do dia ou especialidade beneficiam da consistência e da elevada capacidade deste equipamento. Facilita a preparação antecipada ou em tempo real para o serviço de almoço e jantar, garantindo que há sempre frango fresco e bem assado disponível, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos a Gás de 2 Espetos e capacidade para 10-12 frangos é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria, restauração e catering em Portugal. Concebido para otimizar a produção de frangos assados, este equipamento garante um cozinhado uniforme e succulento, essencial para manter a qualidade e a consistência do produto final, mesmo em períodos de elevado volume. A sua construção durável e flexibilidade energética (gás butano/propano ou gás natural) asseguram uma operação fiável e adaptável às necessidades de qualquer cozinha profissional.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador vertical a gás para 10-12 frangos, ideal para cozinhas profissionais. Dispõe de 2 espetos rotativos e é compatível com gás butano/natural.

Descricao Completa

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

Este equipamento para grelhar frangos a gás foi concebido para otimizar a eficiência e a qualidade na preparação de aves assadas. Contando com dois espetos rotativos, permite assar entre 10 a 12 frangos em simultâneo, garantindo um cozinhado uniforme e succulento para a sua clientela.

A sua confeção robusta e o design prático, que inclui duas portas pivotantes e pegas ergonómicas, facilitam a operação e a manutenção diária. Este equipamento demonstra ser indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

A flexibilidade energética, compatível com gás butano/propano ou gás natural, oferece liberdade na instalação e adaptação a diversas infraestruturas. Dessa forma, é garantido um desempenho consistente e fiável, independentemente das condições energéticas do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para restaurantes, churrasqueiras, negócios de take-away e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um equipamento com capacidade elevada para assar frangos. É perfeito para servir um grande número de clientes durante períodos de pico, garantindo sempre a máxima qualidade do produto final, o que se traduz em satisfação e fidelização dos consumidores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100 x 450 x 610 mm
Peso Bruto	48 Kg
Consumo Gás Butano/Propano	1,108 - 0,98 kg/h
Consumo Gás Natural	1,07 m³/h
Potência	12000 kcal/h
Número de Espetos	2
Capacidade de Frangos	10-12
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este assador é apropriado para utilização com variados tipos de gás?

Sim, o equipamento foi concebido para ser versátil, funcionando tanto com gás butano/propano como com gás natural. Esta característica confere-lhe grande flexibilidade, permitindo a sua adaptação a diversas configurações de cozinha.

Qual a quantidade máxima de frangos que este modelo consegue assar?

Este modelo está preparado para assar entre 10 a 12 frangos, dependendo do tamanho das aves. A função rotativa dos seus dois espetos garante uma cozedura eficiente e uniforme para toda a capacidade.

A limpeza e manutenção deste assador industrial são fáceis de realizar?

Sim, o design deste assador foi otimizado para facilitar estas tarefas. As portas pivotantes e a estrutura simplificada contribuem significativamente para a rapidez e eficácia da limpeza e manutenção, aspetos cruciais em ambientes profissionais.

Quais são os requisitos de instalação para este assador de frangos a gás?

O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 1,108-0,98 kg/h) e gás natural (consumo de 1,07 m³/h). Necessita de uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento dos espetos rotativos. Para garantir a segurança e o bom desempenho, a instalação deve ser efetuada

por um técnico certificado, em conformidade com todas as normas de segurança aplicáveis.

Este equipamento já inclui acessórios para assar os frangos?

Sim, este modelo vem equipado com dois espetos rotativos, três ganchos centrais e dois ganchos laterais, concebidos para acomodar confortavelmente até 10-12 frangos. Poderão existir acessórios adicionais, como cestos para batatas ou grelhas específicas, que podem ser adquiridos separadamente, dependendo das opções de cada fabricante e do modelo específico do assador.