

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 Vertical 3 Espetos – 15 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.704G	Modelo:	UD2012.704G
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	61 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.704G

FAQ	Q: Quais são as dimensões deste assador de frangos a gás? A: Este assador vertical a gás tem as seguintes dimensões: 1100 mm de largura, 450 mm de profundidade e 780 mm de altura, sendo compacto e eficiente para qualquer cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação para este assador? A: O assador é preparado para ligação a gás butano/propano ou gás natural, com uma potência de 18000 kcal/h. Requer também uma tensão elétrica de 230 V para os espetos rotativos., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza é simplificada pelas suas portas pivotantes e estrutura robusta em inox. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular dos espetos e do interior, seguindo as instruções do manual do utilizador para garantir a longevidade do equipamento., Q: Este assador inclui acessórios adicionais para os frangos? A: Sim, este modelo inclui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, concebidos para otimizar o processo de assar e garantir uma rotação uniforme dos frangos.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Assador de Frangos a Gás, Assador de Frangos Profissional, Equipamento de Churrasqueira
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11530
Alt Text Imagens	Assador Frango Gas Udaf315g 3 Espetos-15 Frangos
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Assador Frango Gas Udaf315g 3 Espetos-15 Frangos
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCB4F750H,HRC6F750H,HRC4F750H
Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal., Utilize um sistema de marinagem ou tempero padronizado para assegurar a consistência de sabor em todas as aves, um fator crítico para a satisfação do cliente., Proceda à limpeza diária dos espetos e da cuba de recolha de gorduras para evitar acumulação de resíduos, prolongar a vida útil do equipamento e manter os padrões de higiene., Considere a instalação de um sistema de exaustão adequado para gerir os fumos e o calor gerados, otimizando o ambiente de trabalho na cozinha.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Churrascaria), Gerente de F&B (Restaurante/Hotel), Proprietário de Take-Away

Descrição Curta Original	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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1100x450x780 mm Peso Líquido: - Bruto: -61 Kg Gás butano - propano 1,66 -1,47 kg/h Gás natura:l 1,605 m3/h Potência: 18000 kcal/h Espetos: 3 nr Frangos: 15-18 nr Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRBMG9004E,HRCB4F750H
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrascarias e Restaurantes Tradicionais: Em churrascarias com um fluxo contínuo de clientes, este assador permite manter um stock de frangos assados sempre disponível, minimizando tempos de espera. A rotação uniforme nos espetos assegura uma cozedura homogênea e uma pele estaladiça, características valorizadas na gastronomia portuguesa., Estabelecimentos de Take-Away e Delivery: Para negócios focados em take-away ou serviços de entrega, a capacidade de assar até 18 frangos em simultâneo é crucial para gerir picos de encomenda ao almoço e jantar. A consistência no produto final contribui para a fidelização do cliente e a reputação do estabelecimento, mesmo em entregas ao domicílio., Catering para Eventos e Festas: Empresas de catering que servem eventos de média a grande dimensão podem contar com este assador para preparar grandes quantidades de frango assado, um prato popular. A sua robustez e facilidade de operação garantem a eficiência necessária para o serviço em eventos, mantendo a qualidade mesmo sob pressão.
Uso Profissional - Introdução	O Assador de Frangos a Gás de 3 Espetos é uma solução robusta e eficiente, concebida para responder à elevada procura em ambientes HORECA de Portugal. Com capacidade para processar entre 15 a 18 frangos simultaneamente, este equipamento garante uma produção consistente e de alta qualidade, essencial para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a rentabilidade em operações com grande volume de serviços e take-away.
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida	
	Assador de frangos a gás vertical com 3 espetos, para 15-18 frangos. Perfeito para hotelaria e restauração. Medidas: 1100x450x780 mm.

Assador de Frangos a Gás — Assador de Aves — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, estabelecimentos de restauração rápida e cozinhas industriais, este equipamento profissional destaca-se pela sua robustez e performance. Permite confeccionar aves na perfeição, garantindo uma experiência gastronómica superior para os seus clientes. A sua utilização é intuitiva e a manutenção é simplificada, contribuindo para a rentabilidade da sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno de frangos é indispensável em churrascarias, restaurantes tradicionais e negócios de take-away que procuram oferecer frangos assados de alta qualidade. Com uma capacidade de assar entre 15 a 18 frangos em simultâneo, assegura uma resposta eficiente à procura, mesmo durante os períodos de maior afluência. É a escolha ideal para otimizar a produção e aprimorar a sua oferta culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1100x450x780 mm
Peso Bruto	61 Kg
Tipo de Gás (Butano/Propano)	1,66 - 1,47 kg/h
Tipo de Gás (Natural)	1,605 m³/h
Potência	18000 kcal/h
Número de Espetos	3
Capacidade de Frangos	15-18
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade deste assador de frangos a gás?

Este assador profissional tem capacidade para confeccionar entre 15 a 18 frangos em simultâneo, dependendo do tamanho das aves, otimizando a produção para o seu negócio.

Q: Este equipamento pode ser ligado a gás natural?

Sim, o assador foi concebido para operar tanto com gás butano/propano como com gás natural, proporcionando flexibilidade na instalação e adaptação às suas necessidades.

Q: Quais são as dimensões deste assador de frangos a gás?

Este assador vertical a gás apresenta as dimensões de 1100 mm de comprimento, 450 mm de largura e 780 mm de altura, o que o torna compacto e eficiente para qualquer cozinha profissional.

Q: Quais os requisitos de instalação para este assador?

O assador requer uma ligação a gás butano/propano ou gás natural, com uma potência de 18000 kcal/h. Adicionalmente, necessita de uma tensão elétrica de 230 V para o funcionamento dos espetos rotativos.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?

A limpeza é simplificada graças às portas pivotantes e à estrutura robusta em aço inoxidável. Para a manutenção, recomenda-se a higienização regular dos espetos e da cuba de recolha de gorduras, conforme as orientações do manual, para garantir a longevidade e a higiene do equipamento.