

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Assador de Frangos Elétrico Vertical - 4 Espetos, 20 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.706E	Modelo:	UD2012.706E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.706E

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste assador de frangos elétrico e o espaço necessário para instalação? A: Este assador elétrico tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para ventilação e acessibilidade em torno do equipamento, conforme as normas de segurança e instalação para equipamentos de cozinha profissional., Q: Que tipo de requisitos de energia elétrica são necessários para a instalação deste assador? A: O assador de frangos elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 16,8 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento suporte estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste assador vertical? A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies e espetos, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de cozinha profissional. As portas pivotantes facilitam o acesso para uma limpeza profunda. A manutenção periódica pode incluir a verificação dos componentes elétricos e das rotações dos espetos por um técnico especializado para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este assador de frangos elétrico inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, este assador de frangos elétrico inclui uma garantia padrão para equipamentos de restauração. Para detalhes específicos sobre cobertura e duração da garantia, ou para solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para garantir o acompanhamento necessário., Q: Quais acessórios estão incluídos com o assador e quais podem ser compatíveis para compra separada? A: O assador é fornecido com 4 espetos. Acessórios adicionais, como diferentes tipos de ganchos ou ferramentas de limpeza específicas para assadores, podem ser adquiridos separadamente para otimizar a funcionalidade e eficiência do equipamento. Consulte o nosso catálogo para ver as opções compatíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

assador de frangos elétrico, assador frangos profissional, assador vertical 20 frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11532

Alt Text Imagens

Assador Frango Eletr Udaf420e 4 Espetos-20 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Eletr Udaf420e 4 Espetos-20 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCE6P750H,HRFD10L10LTRIF600E,HRFD15L15L750E
Uso Profissional - Dicas	Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir que atingem os 74°C, assegurando a segurança alimentar e a suculência ideal., Para otimizar o tempo de assado e evitar perdas de calor, minimize o número de aberturas das portas e planeie a carga e descarga de frangos em lotes., Implemente um programa de limpeza diária rigoroso, focando na remoção de gorduras e resíduos dos espetos e do interior, para prolongar a vida útil do equipamento e manter a higiene., Considere a marinada dos frangos com antecedência para potenciar o sabor e a humidade, otimizando o resultado final e diferenciando o seu produto no mercado.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Churrasqueira/Take-away
Descrição Curta Original	<p>Assador vertical elétrico, com duas portas pivotantes e duas pegas, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, painel de comandos de fácil acesso.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1100x450x970 mm
 Espetos: 4 nr
 Frangos: 20-24 nr
 Peso liquido: -74 kg
 Potência: 16,8 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRMF6004E,HRCE4P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-aways de Volume Elevado: Em estabelecimentos com picos de procura intensos, como churrasqueiras urbanas ou take-aways em zonas de grande afluência, este assador permite gerir grandes volumes de pedidos. A capacidade de assar 20 frangos simultaneamente significa que os tempos de espera dos clientes são minimizados, otimizando o fluxo de serviço e a faturação diária, especialmente aos fins de semana e feriados., Hotéis e Resorts com Serviço de Buffet ou Banquetes: Para hotéis que oferecem buffets ou catering para eventos de grande escala, a capacidade de produção deste assador é essencial. Permite preparar um número significativo de frangos para refeições de grupo, garantindo que o produto é servido quente e fresco, mantendo a consistência na qualidade e sabor que os hóspedes esperam de um serviço hoteleiro de excelência., Supermercados com Secção de Pronto a Comer: Em supermercados que operam uma secção de pronto a comer, a eficiência e a visibilidade são cruciais. Este assador, com a sua capacidade e o design vertical que permite a exposição do produto, atrai os clientes pelo aroma e pela imagem, enquanto a sua rapidez de confeção assegura que há sempre frangos frescos disponíveis para compra, impulsionando as vendas e a conveniência para o consumidor.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vertical de 4 Espetos e capacidade para 20 frangos representa uma solução robusta e de alta eficiência para qualquer operação Horeca que procure otimizar a produção de frangos assados. Este equipamento foi concebido para garantir um assado uniforme e consistente, maximizando a produtividade da cozinha e assegurando um produto final de qualidade superior, crucial para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico vertical, com 4 espetos rotativos de alta eficiência e capacidade para 20-24 frangos. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a alta performance deste equipamento de assar frangos, concebido para atender às exigências dos negócios de restauração mais movimentados. Esta máquina robusta garante um assado uniforme e sumarento, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade do produto final, fundamental para a satisfação dos seus clientes.

Com quatro espetos rotativos independentes, permite assar até 20 frangos simultaneamente, maximizando a produtividade da sua cozinha. O design vertical e as portas pivotantes facilitam a carga e descarga, enquanto o painel de comandos intuitivo oferece um controlo preciso da temperatura e do tempo de cozedura, assegurando resultados perfeitos.

A construção em materiais de alta durabilidade assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua oferta de frangos assados, com resultados consistentemente deliciosos e uma operação eficiente.

Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para restaurantes, estabelecimentos de take-away, churrasqueiras, hotéis, supermercados e qualquer negócio de hotelaria e restauração que deseje oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade de 20-24 frangos por ciclo torna-o perfeito para operações de

médio a alto volume, garantindo um assado eficaz e uma apresentação apetitosa, o que impulsiona as vendas e a rentabilidade.

É uma solução robusta para cozinhas industriais que procuram otimizar o tempo de produção, a eficiência energética e a rentabilidade, garantindo que o seu negócio se destaca pela qualidade do produto e pela satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm
Número de Espetos	4
Capacidade de Frangos	20-24
Peso Líquido	74 kg
Potência	16,8 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste assador de frangos elétrico e o espaço necessário para instalação?

A: Este assador elétrico tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para ventilação e acessibilidade em torno do equipamento, conforme as normas de segurança e instalação para equipamentos de cozinha profissional.

Q: Que tipo de requisitos de energia elétrica são necessários para a instalação deste assador?

A: O assador de frangos elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 16,8 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento suporte estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste assador vertical?

A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies e espetos, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de cozinha profissional. As portas pivotantes facilitam o acesso para uma limpeza profunda e eficiente.

Q: Este assador de frangos elétrico inclui alguma garantia ou assistência técnica?

A: Sim, este assador de frangos elétrico inclui uma garantia padrão para equipamentos de restauração profissional. Para detalhes específicos sobre cobertura e duração da garantia, ou para

solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter o suporte necessário.

Q: Quais acessórios estão incluídos com o assador e quais podem ser compatíveis para compra separada?

A: O assador é fornecido com 4 espetos rotativos para a sua operação. Acessórios adicionais, como diferentes tipos de ganchos ou ferramentas de limpeza específicas para assadores, podem ser adquiridos separadamente para otimizar a funcionalidade e eficiência do equipamento.