

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 a Gás Profissional 4 Espetos 20 Frangos

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.706G

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço mínimo necessário para instalar este assador? A: Este assador de frango a gás tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de operação, geralmente de pelo menos 10 cm em cada lado., Q: Quais os requisitos de instalação para o assador de frango a gás? A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 2,277-1,96 kg/h) ou gás natural (consumo de 2,15 m³/h). Requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. As superfícies externas e internas devem ser limpas com detergentes desengordurantes adequados para uso alimentar. Os espetos e componentes removíveis podem ser lavados separadamente. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das ligações de gás e do sistema de rotação, deve ser feita periodicamente por um profissional., Q: Quais os acessórios incluídos com o assador? A: O assador é fornecido com 4 espetos rotativos. Cada espeto inclui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, permitindo acomodar 20 a 24 frangos dependendo do tamanho. Não inclui acessórios adicionais como tabuleiros de recolha de gordura extra ou sistemas de exaustão, que deverão ser adquiridos separadamente, se necessários.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frango a Gás, Assador de Frangos Profissional, Máquina de Grelhar Frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11534

Alt Text Imagens

Assador Frango Gas Udaf420g 4 Espetos-20 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Gas Udaf420g 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)

HRC4F750H,HRC6F750H,HRCB6F750H,HRC6F750HM

Uso Profissional - Dicas	Monitore a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir que atinjam 74°C, assegurando a segurança alimentar e a suculência ideal., Utilize marinadas com baixo teor de açúcar para evitar a caramelização excessiva e queimaduras na pele durante o processo de assadura prolongado., Realize a limpeza diária dos espetos e do interior do assador para prevenir a acumulação de gordura carbonizada, que pode afetar o sabor e a eficiência térmica do equipamento., Ajuste a velocidade de rotação dos espetos e a intensidade do gás conforme o tamanho dos frangos e o grau de dourado desejado, para um assado perfeito e uniforme.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Churrasqueira/Take-Away), Gestor de F&B (Hotelaria/Catering), Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	<p>Assador vertical a gás, com duas portas pivotantes e duas pegas, preparado para gás butano/propano ou gás natural, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1100x450x970 mm
 Peso Líquido: - Bruto: -74 Kg
 Gás butano - propano 2,277-1,96 kg/h
 Gás natural: 2,15 m3/h
 Potência: 24000 kcal/h
 Espetos: 4 nr
 Frangos: 20-24 nr</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9004E,HRC4F750H,HRCB4F750H,HRC2F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes e Churrasqueiras com Serviço de Take-Away: Em estabelecimentos com forte volume de take-away, este assador permite preparar grandes quantidades de frango assado de forma contínua e rápida. A sua capacidade de 20-24 frangos por ciclo otimiza os picos de procura, garantindo que os clientes recebam o seu pedido com rapidez e a qualidade esperada, mantendo a rentabilidade da operação., Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Para cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou empresas de catering que servem grandes eventos, a capacidade e a eficiência deste assador são cruciais. Permite a produção em larga escala de frango assado com uniformidade, facilitando o planeamento e a logística da confeção para centenas de refeições, sem comprometer o sabor ou a textura., Hotéis e Resorts com Buffets ou Almoços de Grupo: Em hotéis e resorts que oferecem buffets diários ou que servem almoços e jantares para grupos turísticos, a capacidade de assar até 24 frangos simultaneamente é uma vantagem inegável. Garante que haja sempre frango fresco e quente disponível, reduzindo os tempos de espera e otimizando a apresentação do serviço de alimentos, contribuindo para uma experiência positiva do hóspede.

Uso Profissional - Introdução

O assador de frango a gás profissional com 4 espetos e capacidade para 20-24 frangos é um equipamento robusto e indispensável para operações HORECA que exigem alta produtividade e consistência na confecção de aves. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho e garantir um produto final suculento e estaladiço, este assador assegura um retorno significativo no investimento através da eficiência operacional e da satisfação do cliente, adaptando-se perfeitamente às exigências de volume elevado.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador de frango a gás profissional com 4 espetos e capacidade para 20-24 frangos. Compatível com butano/propano ou gás natural, ideal para restauradores.

Descricao Completa

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

Este torrador a gás foi desenvolvido para otimizar a confecção de aves, garantindo um assado uniforme e de alta qualidade. Com uma capacidade notável de 20 a 24 frangos em apenas 4 espetos, este equipamento robusto é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de elevada produtividade. A sua construção assegura durabilidade e fiabilidade, mesmo em ambientes de utilização intensiva, proporcionando um retorno de investimento rápido e uma operação sem falhas.

A versatilidade energética deste aparelho destaca-se, pois é compatível tanto com gás butano/propano quanto com gás natural. Esta adaptabilidade oferece flexibilidade na instalação, permitindo que se ajuste facilmente à infraestrutura existente no seu negócio. Além disso, a sua potência de 24000 kcal/h garante um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura, resultando em frangos suculentos por dentro e estaladiços por fora, sempre com a mesma consistência e sabor.

Aplicações Profissionais

O assador é especialmente concebido para restaurantes, churrasqueiras, serviços de take-away, hotéis e cozinhas industriais que enfrentam uma alta demanda por frangos assados. A sua generosa capacidade torna-o perfeito para operações de médio a grande volume, onde a rapidez e a uniformidade na confeção são cruciais. É um equipamento indispensável para qualquer negócio que procure alcançar a excelência na preparação de aves, mantendo a produtividade elevada e a satisfação do cliente em primeiro lugar. A porta pivotante e as pegas resistentes facilitam a utilização e limpeza diária, tornando a operação mais eficiente para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm
Peso Líquido	74 Kg
Consumo Gás Butano/Propano	1,96 - 2,277 kg/h
Consumo Gás Natural	2,15 m³/h
Potência	24000 kcal/h
Número de Espetos	4
Capacidade de Frangos	20-24
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço mínimo necessário para instalar este assador?

A: Este assador de frango a gás tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de operação, geralmente de pelo menos 10 cm em cada lado.

Q: Quais os requisitos de instalação para o assador de frango a gás?

A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 2,277-1,96 kg/h) ou gás natural (consumo de 2,15 m³/h). Requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos.

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

A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. As superfícies externas e internas devem ser limpas com detergentes desengordurantes adequados para uso alimentar. Os espetos e componentes removíveis podem ser lavados separadamente. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das ligações de gás e do sistema de rotação, deve

ser feita periodicamente por um profissional.

Q: Quais os acessórios incluídos com o assador?

A: O assador é fornecido com 4 espetos rotativos. Cada espeto inclui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, permitindo acomodar 20 a 24 frangos dependendo do tamanho. Não inclui acessórios adicionais como tabuleiros de recolha de gordura extra ou sistemas de exaustão, que deverão ser adquiridos separadamente, se necessários.

Q: Este equipamento é adequado para uso profissional intenso?

A: Sim, foi concebido para o setor de restauração e hotelaria, suportando o uso contínuo e intenso exigido em cozinhas profissionais de alto volume.