

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 6 Espetos – Capacidade 30 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.708G	Modelo:	UD2012.708G
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.708G

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para a instalação deste assador de frango a gás? A: O assador de frango a gás tem dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a ventilação adequada e acesso para operação e manutenção, especialmente considerando as portas pivotantes., Q: Este assador pode ser ligado a que tipo de gás e quais são os requisitos de instalação elétrica? A: Este assador é versátil e pode ser ligado tanto a gás butano/propano (consumo de 3,326-2,94 kg/h) quanto a gás natural (consumo de 3,23 m³/h). A instalação elétrica requer uma tensão de 230 V para o funcionamento dos espetos rotativos., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento profissional? A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com os espetos removíveis a facilitar o processo. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável e a verificação periódica das ligações de gás e componentes rotativos por um técnico qualificado para assegurar o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este assador de frango a gás? A: O assador é fornecido com 6 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, otimizados para fixar os frangos de forma segura e garantir uma cozedura uniforme. Outros acessórios específicos podem ser adquiridos separadamente, dependendo das necessidades da sua operação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de frango a gás, Assador profissional 30 frangos, Assador 6 espetos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11538

Alt Text Imagens

Assador Frango Gas Udaf630g 6 Espetos-30 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Gas Udaf630g 6 Espetos-30 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRC6F750H,HRC6F750HM

Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e a consistência da cozedura, especialmente em lotes grandes., Aproveite a versatilidade do gás (Butano/Propano ou Natural) para otimizar os custos operacionais, selecionando a opção mais econômica e adequada à infraestrutura do seu estabelecimento., Realize a limpeza diária dos espetos, da bandeja de recolha de gorduras e do interior do equipamento para prolongar a vida útil, manter a eficiência térmica e cumprir rigorosamente as normas de higiene., Considere a marinada prévia dos frangos para potenciar o sabor e a suculência, além de contribuir para uma pele mais dourada e apetitosa durante o processo de assadura.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gerente de F&B (Alimentos e Bebidas), Proprietário de Churrasqueira/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: 1100x450x1730 mm
 Peso Líquido: - Bruto: 113 Kg
 Gás butano - propano 3,326-2,94 kg/h
 Gás natura:l 3,23 m3/h
 Potência: 36000 kcal/h
 Espetos: 6 nr
 Frangos: 30-36 nr</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFDG8L8L600E,HRFDG8L600E,HRFDG8L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-aways de Alto Volume: Em churrasqueiras urbanas ou estabelecimentos de take-away com grande procura, este assador permite cozer simultaneamente 30-36 frangos, assegurando uma resposta rápida aos pedidos em horários de pico. A rotação contínua dos espetos garante uma pele estaladiça e carne tenra em todas as aves, otimizando o tempo de confeção e minimizando o desperdício., Hotéis e Resorts com Serviço de Buffet ou Eventos: Para hotéis que oferecem buffets ou organizam eventos e caterings de grande escala, a capacidade e fiabilidade deste assador são cruciais. Permite preparar grandes quantidades de frango assado de forma consistente, mantendo a qualidade para centenas de convidados, sem comprometer a fluidez do serviço ou a satisfação dos clientes., Cozinhas Industriais e Refeitórios: Em cozinhas industriais ou refeitórios que servem um elevado número de refeições diárias, este equipamento possibilita a produção eficiente de frango assado como componente principal ou secundário de menus. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem a operacionalidade contínua e a higiene necessária para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Uso Profissional - Introdução

O assador de frango a gás com 6 espetos e capacidade para 30 frangos é uma solução robusta e eficiente, projetada para operações de alto volume na hotelaria, restauração e catering em Portugal. Este equipamento garante um assado uniforme e sumarento, otimizando a produção e a rentabilidade, crucial para estabelecimentos que dependem de um elevado fluxo de clientes e da consistência na qualidade do produto final.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador vertical a gás para 30-36 frangos, com 6 espetos rotativos e portas pivotantes. Compatível com gás natural, butano ou propano para uma cozedura uniforme.

Descricao Completa

Assador de Frangos a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar frangos foi projetado para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de produção, assegurando uma confecção uniforme e altamente eficiente. A sua construção robusta e design funcional otimizam o processo de assar, permitindo obter resultados consistentemente dourados e suculentos, essenciais para a satisfação do cliente na restauração.

A versatilidade energética, com compatibilidade tanto para gás butano/propano como para gás natural, oferece flexibilidade na instalação e adaptação a diferentes infraestruturas. Com uma potência significativa, o aparelho garante um rápido aquecimento e manutenção da temperatura, crucial para um serviço ágil e ininterrupto em horários de pico. Equipado com espetos rotativos, o grelhador garante que cada frango é cozinhado de forma homogénea, evitando pontos de cozedura excessiva ou insuficiente. As portas pivotantes facilitam o acesso e a monitorização do processo, enquanto o design geral contribui para a facilidade de limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para restaurantes, estabelecimentos de take-away, churrasqueiras, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução potente e fiável para assar grandes quantidades de frangos. É perfeito para estabelecimentos com elevado fluxo de clientes, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias. A sua capacidade permite atender a eventos, serviços de catering e entregas, garantindo sempre a mesma excelência no produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1730 mm
Peso Líquido	113 kg
Consumo Gás Butano/Propano	3,326-2,94 kg/h
Consumo Gás Natural	3,23 m³/h
Potência	36000 kcal/h
Número de Espetos	6
Capacidade de Frangos	30-36
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões necessárias para a instalação deste assador?

A: O assador de frangos a gás tem dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir espaço suficiente para ventilação adequada e fácil acesso para operação e manutenção, sobretudo devido às portas pivotantes.

Q: Que tipos de gás são compatíveis com este equipamento?

A: Este modelo de assador é versátil, funcionando tanto com gás butano/propano (consumo de 3,326-2,94 kg/h) quanto com gás natural (consumo de 3,23 m³/h). A ativação dos espetos rotativos requer uma alimentação elétrica de 230 V.

Q: Qual a capacidade de produção deste equipamento?

A: O assador possui 6 espetos e é capaz de cozinhar entre 30 a 36 frangos simultaneamente, dependendo do tamanho das aves. Esta capacidade otimiza a produção em estabelecimentos com alta demanda.

Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza do assador?

A: A limpeza deve ser efetuada regularmente após cada utilização, sendo que os espetos são removíveis para facilitar o processo. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço

inoxidável, bem como a verificação periódica das ligações de gás e dos componentes rotativos por um técnico qualificado, para assegurar o correto funcionamento.

Q: Existem acessórios adicionais compatíveis com este assador?

A: O equipamento inclui 6 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois laterais para fixar os frangos de maneira segura e garantir uma cozedura uniforme. Outros acessórios específicos, que podem complementar a sua operação, estão disponíveis para aquisição separada.