

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Frango a Gás Aberto 7 Espetos 1100mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.710G	Modelo:	UD2012.710G
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	141 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.710G

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste assador de frango a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: O assador de frango aberto a gás tem dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua operação e ventilação, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Quais são os requisitos de instalação para este assador vertical a gás? A: Este assador requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos e pode ser configurado para funcionar com gás butano/propano ou gás natural. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para frango aberto? A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do assador. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos componentes elétricos, deve ser efetuada por profissionais qualificados., Q: O que inclui este assador vertical e quais os acessórios compatíveis? A: O assador é fornecido com 7 espetos rotativos, desenhado especificamente para assar frango aberto. Não inclui acessórios adicionais para esta configuração, mas o nosso catálogo oferece uma vasta gama de equipamentos complementares para cozinhas profissionais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

assador de frango aberto, assador a gás profissional, assador vertical 7 espetos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11540

Alt Text Imagens

Assador Frango Aberto Gás Udaf735g 7 Espetos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Aberto Gás Udaf735g 7 Espetos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

EX19058900,EX19058899,EX19058897

Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a pressão do gás e a condição dos queimadores para garantir uma distribuição de calor ótima e eficiente, evitando pontos frios ou sobreaquecimento., Utilize a rotação dos espetos de forma consistente e evite sobrecarregar o equipamento para assegurar uma cozedura uniforme em todos os frangos, otimizando o aproveitamento da capacidade., Implemente um programa de manutenção preventiva e limpeza diária, focando na remoção de gorduras e resíduos, para prolongar a vida útil do equipamento e manter os padrões de higiene alimentar., Ajuste a altura dos frangos nos espetos conforme o tamanho e o peso, garantindo que todos recebam o calor adequado para um assado perfeito, com pele estaladiça e carne suculenta.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Restaurante, Responsável de F&B em Hotelaria, Gerente 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 especial para assar frango aberto.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1100x450x1960 mm
 Peso Líquido: - Bruto: -141 Kg
 Potência: 46000 kg/h
 Espetos: 7 nr
 Frangos: nr -</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRC6F750H,EX19058896
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes e Churrasqueiras com Alto Volume de Vendas: Em estabelecimentos com elevada procura de frango assado, especialmente durante os horários de pico, este assador permite processar até 7 frangos em simultâneo. A sua operação a gás assegura uma recuperação rápida da temperatura e um assado contínuo, crucial para manter o fluxo de serviço sem comprometer a qualidade do produto final, garantindo a consistência que os clientes procuram., Serviços de Catering e Eventos: Para empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de frango assado em diferentes localizações, a flexibilidade de gás butano/propano torna este equipamento ideal. A capacidade de 7 espetos permite uma produção eficiente e em larga escala, assegurando que o frango chegue à mesa dos convidados com a mesma qualidade de um restaurante, mesmo em contextos de cozinha temporária., Hotéis e Unidades de Alojamento com Serviço de Take-Away ou Buffet: Hotéis que oferecem frango assado no seu menu de take-away, serviço de quartos ou buffets beneficiam da versatilidade e capacidade deste assador. Permite preparar frangos 'à la minuta' ou pré-preparar para grandes eventos, mantendo a temperatura e suculência. A facilidade de limpeza e manutenção contribui para a higiene e eficiência operacional exigidas neste setor.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frango Aberto a Gás de 7 Espetos e 1100mm é uma solução robusta e de alta capacidade, concebida para maximizar a eficiência e a qualidade na produção de frango assado em ambientes profissionais. Com a sua potência térmica de 46000 W e a capacidade de operar tanto com gás butano/propano como com gás natural, este equipamento garante uma cozedura uniforme e consistente, resultando em frangos suculentos e com pele estaladiça, essenciais para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio HORECA.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador vertical industrial a gás com 7 espetos rotativos, ideal para frango aberto. Versátil e eficiente, com portas pivotantes e controlo de temperatura.

Descricao Completa

assador frango aberto — Assador de Frango Aberto — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com este rotisserie de frango a gás, especificamente concebido para frangos abertos. A sua estrutura robusta e funcionalidade avançada garantem um cozinhado uniforme e de alta performance, resultando em aves suculentas e perfeitamente douradas que irão impressionar os seus clientes.

Equipado com sete espetos giratórios, este equipamento assegura uma distribuição de calor homogénea, crucial para um assado impecável. A sua operação a gás oferece um controlo preciso da temperatura, ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram qualidade consistente e resultados superiores.

As duas portas articuladas e as pegas ergonómicas facilitam o manuseamento e a supervisão do processo de assadura. Além disso, a sua compatibilidade com gás butano/propano ou gás natural confere flexibilidade na instalação, adaptando-se às necessidades energéticas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este assador é a solução ideal para restaurantes, estabelecimentos de take-away, churrasqueiras e hotéis que desejam oferecer frango assado de qualidade premium. A sua capacidade de sete

espetos permite gerir um volume significativo de pedidos, tornando-o perfeito para períodos de maior afluência e eventos. É particularmente recomendado para negócios que beneficiam da versatilidade entre gás butano/propano e gás natural.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1100x450x1960 mm
Peso Líquido	141 kg
Potência	46000 W (potência térmica)
Número de Espetos	7
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Butano/Propano ou Gás Natural

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste assador de frango a gás e o espaço necessário para a sua instalação?

A: O assador de frango aberto a gás tem dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua operação e ventilação, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este assador vertical a gás?

A: Este assador requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos e pode ser configurado para funcionar tanto com gás butano/propano como com gás natural. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis.

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

A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do assador. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos componentes elétricos, deve ser efetuada por profissionais qualificados.

Q: Qual é a capacidade de produção deste assador de frango a gás?

A: O equipamento está preparado para operar com 7 espetos rotativos, permitindo assar múltiplos frangos em simultâneo. Esta capacidade torna-o ideal para estabelecimentos com elevada procura de frango assado, otimizando o serviço em horários de pico.

Q: Este assador é adequado para que tipo de frango e quais os benefícios?

A: Este modelo é especialmente concebido para assar frango aberto, garantindo uma cozedura ideal

e uma pele estaladiça. O design permite uma distribuição de calor mais eficaz, resultando em frangos mais suculentos e saborosos, que satisfazem os clientes mais exigentes.