

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 Elétrico Vertical, 8 Espetos para 40 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.712E	Modelo:	UD2012.712E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	137 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.712E

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o Assador de Frangos Elétrico Vertical? A: O assador de frangos elétrico vertical mede 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua instalação, considerando a circulação de ar e a facilidade de manuseamento, bem como a abertura das portas pivotantes., Q: Quais os requisitos de instalação para este assador elétrico? A: Este assador elétrico requer uma tensão de 380 V e uma potência de 33,6 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas elétricas e de segurança aplicáveis para equipamentos profissionais de grande potência., Q: Quais as recomendações de manutenção e limpeza para o Assador de Frangos Elétrico? A: Para garantir a longevidade e higiene do equipamento, recomenda-se a limpeza diária após cada utilização. As superfícies internas e os espetos devem ser limpos com detergentes específicos para equipamentos de restauração, enquanto a estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o Assador de Frangos Elétrico? A: O assador inclui 8 espetos rotativos, com três ganchos centrais e dois ganchos laterais em cada um. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas poderá consultar o nosso catálogo para encontrar compatíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Elétrico, Assador Vertical, Assador 8 Espetos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11542

Alt Text Imagens

Assador Frango Eletr Udaf840e 8 Espetos-40 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Eletr Udaf840e 8 Espetos-40 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCE4P750H,HRCE6P750E

Uso Profissional - Dicas	Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e a suculência ideal, independentemente do tempo de assado predefinido., Utilize marinadas e temperos que criem uma crosta dourada e crocante, uma vez que a rotação constante expõe todas as partes do frango ao calor, intensificando o sabor e a textura da pele., Estabeleça um plano de limpeza diário rigoroso para a bandeja de recolha de gorduras e os espetos, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os mais altos padrões de higiene., Aproveite a capacidade de 8 espetos para diversificar a oferta, assando diferentes tipos de aves ou peças maiores em simultâneo, otimizando o uso do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha de Restaurante/Churrasqueira, Gestor de F&B em Hotel ou Cadeia de Restauração, Comprador/Responsável de Secção de Talho ou Rotisserie em Grande Distribuição
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: 1100x450x1960 mm
 Espetos: 8 Kg
 Frangos: 40-48 nr
 Peso líquido: -137 kg
 Potência: 33,6 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRBME9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-Aways de Grande Volume: Em churrasqueiras urbanas ou estabelecimentos de take-away com picos de procura intensos, este assador permite gerir grandes volumes de frangos assados, assegurando uma entrega rápida e sem comprometer a qualidade. A capacidade de 40 frangos por ciclo minimiza os tempos de espera e otimiza o fluxo de trabalho durante as horas de ponta., Catering para Eventos e Festas: Para empresas de catering que servem grandes eventos, como casamentos ou festas empresariais, a capacidade e a consistência deste assador são cruciais. Permite preparar um elevado número de frangos assados simultaneamente, garantindo que o produto chega aos clientes com a mesma qualidade, suculência e aspeto apelativo, independentemente da escala do evento., Supermercados e Hipermercados com Secção de Rotisserie: Em supermercados que oferecem frangos assados frescos, este equipamento é fundamental para satisfazer a procura diária dos consumidores. A sua operação contínua e a capacidade de manter os frangos quentes e visíveis através das portas pivotantes, incentivam a compra por impulso e garantem um produto sempre disponível e com o padrão de qualidade esperado.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vertical, com capacidade para 8 espetos e até 40 frangos, é uma solução de alta performance concebida para otimizar a produção em ambientes profissionais exigentes. Este equipamento robusto garante um assado uniforme e consistente, essencial para manter a qualidade e a padronização do produto, ao mesmo tempo que maximiza a eficiência operacional e a rentabilidade em estabelecimentos com elevado volume de confeção.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador vertical elétrico para 40-48 frangos, com 8 espetos rotativos. Design robusto, duas portas pivotantes e painel de comandos acessível. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Assador de Frangos — Principais Vantagens

O assador de aves vertical elétrico é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o processo de confeção, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. Este equipamento robusto foi concebido para maximizar a eficiência, mesmo em ambientes de cozinha profissional com grande volume de produção. A sua estrutura duradoura assegura um desempenho fiável e uma longa vida útil.

A operação intuitiva deste equipamento permite que a sua equipa se concentre na arte culinária, sem preocupações com a complexidade do manuseamento. Os espetos com sistema rotativo asseguram uma cozedura homogénea, resultando em carnes tenras e com uma pele estaladiça e dourada. A manutenção é simplificada através do acesso facilitado aos seus componentes, minimizando o tempo de inatividade e aumentando a produtividade diária do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este assador é particularmente indicado para restaurantes, churrasqueiras, supermercados e estabelecimentos de restauração com elevada procura de aves assadas. Com capacidade para 8 espetos e entre 40 a 48 frangos, é perfeito para responder a picos de trabalho e serviços de catering

de grande escala. Representa um investimento estratégico para alcançar rentabilidade e agilidade no serviço, sem comprometer o sabor e a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1960 mm
Capacidade de Espetos	8 espetos
Capacidade de Frangos	40-48 frangos
Peso Líquido	137 kg
Potência	33,6 kW
Tensão	380 V
Tipo de Energia	Elétrico
Tipo de Construção	Vertical, com duas portas pivotantes e duas pegas
Funcionalidades Adicionais	Espetos rotativos, três ganchos centrais, dois ganchos laterais, painel de comandos de fácil acesso

Perguntas Frequentes

- Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o Assador de Frangos Elétrico Vertical?**
A: O assador de frangos elétrico vertical mede 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua instalação, considerando a circulação de ar e a facilidade de manuseamento, bem como a abertura das portas pivotantes.
- Q: Quais os requisitos de instalação para este assador elétrico?**
A: Este assador elétrico requer uma tensão de 380 V e uma potência de 33,6 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas elétricas e de segurança aplicáveis para equipamentos profissionais de grande potência.
- Q: Quais as recomendações de manutenção e limpeza para o Assador de Frangos Elétrico?**
A: Para garantir a longevidade e higiene do equipamento, recomenda-se a limpeza diária após cada utilização. As superfícies internas e os espetos devem ser limpos com detergentes específicos para equipamentos de restauração, enquanto a estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção.

Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o Assador de Frangos Elétrico?

A: O assador inclui 8 espetos rotativos, com três ganchos centrais e dois ganchos laterais em cada um. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas poderá consultar o nosso catálogo para encontrar compatíveis.

Q: Este assador é adequado para que tipo de negócios?

A: Este assador é ideal para restaurantes, churrasqueiras, supermercados e outros estabelecimentos que necessitam de uma solução robusta e eficiente para o assado de frangos em grande volume, garantindo um produto final de excelência.