

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 a Gás 8 Espetos para 40 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.712G	Modelo:	2012.712G
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2012.712G
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás profissional de 8 espetos, capacidade para 40-48 frangos. Perfeito para restauradores que buscam alta eficiência.

Descricao Completa

Assador de frangos a gás — Assador Rotativo Profissional — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de grande volume, este giratório a gás oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o preparo de aves. A sua construção vertical otimiza o espaço da sua cozinha, enquanto as duas portas pivotantes com pegas ergonômicas garantem um manuseamento seguro e conveniente. Além disso, a flexibilidade de funcionar com gás butano/propano ou gás natural torna este equipamento versátil para diversas infraestruturas.

A distribuição uniforme do calor assegurada pelos espetos rotativos resulta em frangos perfeitamente assados, suculentos por dentro e crocantes por fora, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua eficiência, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este forno avícola é ideal para talhos, churrasqueiras, restaurantes, take-aways e grandes cozinhas industriais que procuram oferecer frangos assados de alta qualidade de forma consistente e com elevada capacidade de produção. O seu desempenho fiável e a facilidade de operação fazem dele uma escolha excelente para garantir a satisfação dos clientes e otimizar os processos de confeção.

A sua capacidade para lidar com um número significativo de aves simultaneamente permite responder eficazmente a picos de procura, contribuindo para a rentabilidade do seu estabelecimento. A robustez do equipamento garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

Características Técnicas

CARACTERÍSTICA	VALOR
Dimensões	1100x450x1960 mm
Peso Líquido	137 kg
Consumo Gás Butano/Propano	4,435-3,92 kg/h
Consumo Gás Natural	4,31 m³/h
Potência	48000 kcal/h

CARACTERÍSTICA	VALOR
Número de Espetos	8
Capacidade de Frangos	40-48
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este assador pode ser ligado a que tipo de gás?

O equipamento é versátil, podendo ser ligado tanto a gás butano/propano como a gás natural, dependendo da sua instalação e preferência.

Quantos frangos consigo cozinhar de uma só vez?

Este forno rotativo de aves possui 8 espetos, permitindo assar entre 40 a 48 frangos em simultâneo, ideal para operações com alta procura.

Quais as dimensões exatas do assador?

As dimensões precisas do equipamento são 1100 mm de largura, 450 mm de profundidade e 1960 mm de altura, garantindo que se adapta ao espaço da sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do assador foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, permitindo que a sua equipa otimize o tempo e mantenha os padrões de higiene elevados.

É um equipamento adequado para um negócio de take-away?

Absolutamente. A sua elevada capacidade e a eficiência no processo de cozedura tornam-no perfeito para estabelecimentos de take-away com grande volume de vendas de frango assado.