

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Frangos Elétrico Vertical 55 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.714E	Modelo:	UD2012.714E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	134 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.714E

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos? A: Este assador de frangos elétrico possui dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo de 20 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, conforme as normas de segurança para equipamentos de restauração., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento correto deste assador de frangos? A: O assador de frangos requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 25,2 kW. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com estas especificações, sendo aconselhável a consulta de um eletricitista qualificado para assegurar a ligação adequada e segura do equipamento., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária e periódica do assador de frangos? A: A limpeza diária deve ser realizada após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. Utilize produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável e evite abrasivos. Os espetos e a bandeja de recolha de gordura são removíveis para facilitar a limpeza. A manutenção periódica deve incluir a verificação dos componentes elétricos e das dobradiças das portas, realizada por um técnico especializado para garantir a longevidade e o bom funcionamento do assador., Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis que podem ser adquiridos? A: O assador inclui 11 espetos. Não existem acessórios adicionais incluídos, mas pode adquirir espetos sobresselentes ou outros acessórios compatíveis no nosso catálogo para otimizar ainda mais a sua operação. Consulte o nosso suporte de vendas para saber mais opções.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

assador de frangos elétrico, assador frangos profissional, assadores para restauração

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11546

Alt Text Imagens

Assador Frango Elet Udafdoble11 Espetos-55 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Elet Udafdoble11 Espetos-55 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 regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal, independentemente do tempo de ciclo., Aproveite o sistema de espetos rotativos para uma caramelização uniforme da pele; uma marinada rica em açúcares e especiarias potenciará a crocância e o sabor., Implemente um plano de manutenção preventiva para os motores dos espetos e resistências, assegurando a longevidade do equipamento e evitando paragens inesperadas durante o serviço., Considere a instalação de um sistema de exaustão adequado e dimensionado para a potência do equipamento, garantindo um ambiente de trabalho confortável e em conformidade com as normas de higiene e segurança.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotelaria, Gerente de F&B (Food & Beverage), Proprietário de Churrasqueira/Take-away
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: 1100x450x1730 mm
 Espetos: 11 nr
 Frangos: 55-66 nr
 Peso líquido: -134 kg
 Potência: 25,2 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRCE4P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Take-away e Churrasqueiras: Estes estabelecimentos beneficiam diretamente da capacidade e velocidade de produção. Em picos de afluência, como fins de semana ou feriados, a capacidade de 55 frangos assegura que a procura é satisfeita sem comprometer a qualidade ou o tempo de espera do cliente. A uniformidade da cozedura, graças aos espetos rotativos, é crucial para manter a reputação da casa., Cantinas e Hotéis com Serviço de Buffets: Em cantinas empresariais ou hotéis que servem grandes buffets, a capacidade de preparar um volume significativo de frangos assados de uma só vez é vital para a gestão de custos e eficiência. Este assador permite planejar a produção para as horas de refeição, garantindo que o produto está sempre fresco e quente, com a pele estaladiça e a carne suculenta, sem a necessidade de múltiplas fornadas pequenas., Eventos e Catering de Grande Escala: Para empresas de catering que gerem eventos com centenas de convidados, a capacidade de assar grandes quantidades de frango de forma eficiente é um fator diferenciador. A robustez e fiabilidade do equipamento, aliadas à sua capacidade, permitem a produção em massa com garantia de qualidade, mesmo em locais com infraestruturas de cozinha temporárias, onde a otimização de espaço e tempo é fundamental.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vertical de 11 Espetos é uma solução de alta capacidade e eficiência energética, projetada para responder às exigências de produção intensiva em ambientes HORECA. Com capacidade para assar até 55 frangos simultaneamente, este equipamento garante uma cozedura uniforme e resultados consistentes, essenciais para manter a qualidade e a rentabilidade em operações de elevado volume, minimizando o tempo de inatividade e maximizando o rendimento operacional.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador elétrico vertical com 11 espetos e capacidade para 55 frangos, ideal para restaurantes e take-away. Cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de assar frangos, com uma capacidade notável para 11 espetos e até 55 frangos, é uma solução robusta e altamente eficiente para o seu estabelecimento. Concebido para o setor de restauração e hotelaria, oferece uma cozedura uniforme graças ao seu sistema de espetos rotativos, garantindo aves perfeitamente assadas com pele estaladiça e carne tenra. Maximiza a produtividade e a rentabilidade do seu negócio com um aparelho que assegura a máxima satisfação do cliente.

A operação é simplificada através de um painel de controlo intuitivo, permitindo um ajuste preciso de temperatura e tempo para cada ciclo de assar. O design vertical e as portas pivotantes com pegas ergonómicas facilitam a carga e descarga dos frangos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Com uma potência de 25,2 kW e funcionamento a 380 V, este assador garante desempenho constante e fiável mesmo em períodos de alta demanda.

Aplicações Profissionais

Este assador profissional é ideal para uma vasta gama de negócios: restaurantes, churrascarias, estabelecimentos de take-away, hotéis e cantinas. Em qualquer ambiente de cozinha profissional que exija a produção de grandes volumes de frango assado, este equipamento destaca-se. É a

escolha perfeita para locais com elevada procura, onde a rapidez na preparação e a eficiência no serviço são cruciais, mesmo nos momentos de maior afluência de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1730 mm
Número de Espetos	11
Capacidade de Frangos	55-66
Peso Líquido	134 kg
Potência	25,2 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Este assador é adequado para que tipo de frangos?

Este equipamento é ideal para assar frangos de tamanho padrão, com capacidade para 55-66 unidades, garantindo uma preparação eficiente para diversos estabelecimentos. A sua conceção vertical e o sistema de espetos rotativos promovem uma cozedura homogênea para qualquer tipo de frango.

Qual a voltagem necessária para operar este assador?

O assador requer uma ligação elétrica de 380 V, sendo crucial verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição. A potência de 25,2 kW assegura que o equipamento funciona de forma otimizada com a voltagem indicada.

Este equipamento inclui acessórios adicionais para a operação?

Este assador inclui 11 espetos, essenciais para a sua operação. Não existem acessórios adicionais incluídos, mas pode adquirir espetos sobressalentes ou outros acessórios compatíveis no nosso catálogo para otimizar ainda mais a sua operação.

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos?

Este assador de frangos elétrico possui dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo de 20 cm nas laterais e na parte traseira para garantir ventilação adequada e facilitar a manutenção, conforme as normas de segurança para equipamentos de restauração.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária e periódica do assador de frangos?

A limpeza diária deve ser realizada após cada utilização, com o equipamento desligado e frio, utilizando produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável, evitando abrasivos. A

manutenção periódica deve ser efetuada por um técnico especializado para garantir a longevidade do equipamento.