

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 Duplo 1100mm para 55 Frangos

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.714G

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos a gás? A: O assador de frangos a gás apresenta dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura), o que requer um espaço de instalação adequado para garantir a sua correta ventilação e operação segura em cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe do espaço vertical e horizontal necessário, incluindo folga para abertura de portas e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação para o assador de frangos a gás, especificamente em relação ao tipo de gás e alimentação elétrica? A: Este assador de frangos funciona com gás butano/propano (consumo de 3,326-2,94 kg/h) ou gás natural (consumo de 3,23 m³/h). A potência elétrica necessária é de 230 V. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste assador industrial de frangos? A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies internas e externas, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. Os espetos devem ser limpos após cada uso. A manutenção periódica, a ser efetuada por um profissional, deve incluir a verificação dos sistemas de gás, componentes elétricos e rotativos para garantir o desempenho e a segurança do equipamento., Q: Quantos frangos podem ser assados simultaneamente neste equipamento e qual a sua capacidade e número de espetos? A: Este assador de frangos a gás foi projetado para assar entre 55 a 66 frangos em simultâneo, graças aos seus 11 espetos rotativos. Cada espeto possui três ganchos centrais e dois laterais, otimizando a capacidade e garantindo um cozimento uniforme para grandes volumes., Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis para otimizar o seu uso em cozinhas profissionais? A: O assador é fornecido com 11 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois laterais, prontos a usar. Para otimizar ainda mais o seu uso em cozinhas profissionais, é recomendável verificar com o fornecedor a disponibilidade de acessórios adicionais, como espetos sobressalentes ou ferramentas de limpeza específicas para chapa e grelha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de frangos a gás, Assador profissional de frangos, Assador industrial de frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11548

Alt Text Imagens

Assador Frango Gas Udafdoble 11 Espetos-55 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Gas Udafdoble 11 Espetos-55 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	EX19058899,EX19058900
Uso Profissional - Dicas	Realize uma manutenção preventiva regular dos bicos injetores e dos mecanismos de rotação dos espetos para assegurar a eficiência da queima e a uniformidade no assado, prolongando a vida útil do equipamento., Utilize sempre termómetros de sonda para verificar a temperatura interna dos frangos, garantindo que atingem 74°C, o que assegura a segurança alimentar e a qualidade do produto final., Otimize o carregamento dos espetos distribuindo os frangos de forma equilibrada para evitar sobrecarga em apenas um lado, o que poderia comprometer o movimento de rotação e a cozedura uniforme., Considere a instalação de um sistema de exaustão robusto e eficaz, dada a elevada capacidade de produção e a consequente geração de fumo e vapores, essencial para o conforto e segurança da equipa e clientes.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Restaurante/Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Operações de Catering
Descrição Curta Original	<p>Assador industrial elétrico,com duas linhas de queima, 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
 Peso Líquido: - Bruto: -134 Kg
 Gás butano - propano 3,326-2,94 kg/h
 Gás natura:l 3,23 m3/h
 Potência: 36000 kcal/h
 Espetos: 11 nr
 Frangos: 55-66 nr</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058897,HRBMG9004E,HRCB4F750E

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes e Churrasqueiras de Grande Volume: Em restaurantes especializados em grelhados ou churrasqueiras com grande afluência, este assador permite gerir picos de procura com eficiência, assegurando que um elevado número de frangos assados, com o tradicional tempero português, esteja pronto para servir rapidamente. A capacidade de assar até 55 frangos simultaneamente minimiza os tempos de espera e maximiza a rentabilidade por turno de serviço., Unidades Hoteleiras com Serviço de Buffet ou Banquetes: Hotéis que operam com buffets de almoço/jantar ou que organizam eventos e banquetes beneficiam da capacidade de produção contínua deste equipamento. Permite a preparação antecipada de grandes quantidades de frango assado, garantindo um fornecimento constante e quente para os comensais, mantendo a qualidade e suculência, mesmo em serviços de grande escala., Catering para Eventos e Festivais: Para empresas de catering que servem grandes eventos, como festivais, feiras ou casamentos, a mobilidade e adaptabilidade ao gás (butano/propano) deste assador são vantagens cruciais. Permite a confeção de frangos assados no local, garantindo frescura e um aroma apelativo, o que é um fator diferenciador e contribui para uma experiência gastronómica memorável para os participantes.

Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos a gás duplo com 11 espetos, projetado para uma capacidade de até 55 frangos, é um equipamento robusto e essencial para operações de restauração e hotelaria em Portugal que exigem elevada produtividade e consistência na confeção. As suas dimensões e capacidade de produção são otimizadas para atender à demanda de estabelecimentos com alto volume, garantindo eficiência energética e resultados culinários uniformes, cruciais para a padronização do sabor e a satisfação do cliente.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador a gás para 55-66 frangos em 11 espetos. Duas linhas de queima, portas pivotantes e controlo de fácil acesso para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Assador de Frangos a Gás — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de rotação dupla foi concebido para satisfazer as exigências de restaurantes e cozinhas profissionais. A sua construção em materiais duráveis garante uma longa vida útil e um desempenho constante, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção de aves.

Com a capacidade de assar até 55 frangos em simultâneo através dos seus 11 espetos, este forno otimiza a eficiência da sua operação, permitindo uma resposta ágil à procura, mesmo durante os períodos de maior movimento.

A flexibilidade de usar gás propano/butano ou gás natural facilita a integração em diversas infraestruturas de cozinha, proporcionando versatilidade na utilização e adaptabilidade às suas necessidades operacionais específicas.

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução perfeita para churrasqueiras, casas de take-away, hotéis, e grandes unidades de restauração que procurem maximizar a produção de frangos assados. É a escolha ideal para operações de média a grande dimensão que requerem uma cozedura uniforme e eficiente, garantindo a satisfação dos clientes e a rentabilidade do seu negócio.

A sua capacidade elevada e o design resistente tornam-no particularmente adequado para estabelecimentos com alta rotação de clientes ou para empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de frango assado para eventos de vários portes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100 x 450 x 1730 mm
Peso Líquido	134 kg
Consumo de Gás (Butano/Propano)	3.326 - 2.94 kg/h
Consumo de Gás (Natural)	3.23 m³/h
Potência	36000 kcal/h
Número de Espetos	11 espetos
Capacidade de Frangos	55 - 66 frangos
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de frangos que este assador consegue preparar?

R: Este assador profissional tem capacidade para preparar entre 55 a 66 frangos, dependendo do tamanho das aves. Os seus 11 espetos rotativos garantem uma cozedura uniforme.

Q: Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

R: O assador é compatível com gás butano/propano e gás natural, oferecendo flexibilidade para se adaptar à sua instalação existente. Ambas as opções garantem um desempenho eficiente.

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

R: O assador de frangos a gás apresenta dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Requer um espaço de instalação adequado para garantir a sua correta ventilação e operação segura.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste assador industrial de frangos?

R: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies internas e externas, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. Os espetos devem ser limpos após cada utilização para manter a higiene.

Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis para otimizar o seu uso em cozinhas profissionais?

R: O assador é fornecido com 11 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois laterais, prontos a utilizar. Recomenda-se verificar a disponibilidade de espetos sobressalentes ou ferramentas de limpeza específicas com o fornecedor.