

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 Elétrico Rotativo Profissional, 15 Espetos, 75 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.716E	Modelo:	UD2012.716E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	157 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1890 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.716E

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste assador de frangos e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: O assador de frangos tem dimensões de 1100x450x1890 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado e na parte traseira para garantir ventilação adequada e facilitar a manutenção, sendo que este equipamento permite a fixação de exaustor em cima e respetivo filtro de cheiros, eliminando a questão de fumos e cheiros para o exterior., Q: Que tipos de requisitos de instalação elétrica são necessários para este assador industrial? A: Este assador elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 33,6 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um eletricista qualificado e que esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes em Portugal para equipamentos industriais de alta potência, incluindo um disjuntor adequado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária do assador de frangos para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A manutenção diária envolve a limpeza dos espetos e das superfícies internas e externas com detergentes desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha profissional. É crucial desconectar o aparelho da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza. Recomenda-se a limpeza regular das bandejas de recolha de gordura e a verificação do estado das resistências., Q: Existe garantia para este assador elétrico e qual o processo para solicitar assistência técnica? A: Este equipamento beneficia de uma garantia de 1 ano para peças, válida contra defeitos de fabrico, com acesso à totalidade de peças de substituição. Para solicitar assistência técnica ou acionar a garantia, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, fornecendo o SKU e a referência de compra do produto. A nossa equipa irá providenciar o suporte necessário e agilizar a intervenção se aplicável, incluindo o fornecimento da lista de oficinas/técnicos, com que trabalhamos em Portugal Continental., Q: Quais acessórios estão incluídos com o assador e há compatibilidade com outros acessórios para frangos? A: O assador inclui 15 espetos rotativos para frangos, com um design que facilita a distribuição uniforme do calor. Cada espeto possui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, permitindo acomodar 75 a 90 frangos dependendo do tamanho. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas o design standard permite compatibilidade com espetos e cestos de outras marcas, desde que respeitem as dimensões e o tipo de encaixe, porém aconselhamos o uso de espetos da marca UDI para um funcionamento perfeito, os quais pode obter junto da nossa equipa.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de frangos elétrico, Assador rotativo industrial, Assador HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11550

Alt Text Imagens	Assador Frango Elet Udafdoble15 Espetos-79 Frangos
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Assador Frango Elet Udafdoble15 Espetos-79 Frangos
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Uso Profissional - Dicas	Monitore regularmente a temperatura interna dos frangos para garantir a segurança alimentar e a consistência do produto, utilizando um termómetro de sonda profissional., Aproveite a capacidade dos 15 espetos para assar frangos de diferentes tamanhos em simultâneo, otimizando o espaço e a eficiência energética do equipamento., Realize a limpeza diária dos espetos e da cuba de recolha de gorduras para prevenir a acumulação de resíduos carbonizados que podem afetar o sabor e a higiene, prolongando a vida útil do equipamento., Considere a marinagem prévia dos frangos para realçar o sabor e a suculência, garantindo que a marinada seja compatível com o processo de assado rotativo e não cause excesso de fumo.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Cozinha Industrial, Gestor de F&B de Unidades Hoteleiras, Comprador de Equipamentos para Cadeias de Supermercados
Descrição Curta Original	Assador industrial eléctrico,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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1100x450x1890 mm Espetos: 15 nr Frangos: 75-90 nr Peso liquido: -157 kg Potência: 33,6 kw Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E

Uso Profissional - Casos de Uso

Churrascarias e Restaurantes de Grande Volume: Em churrascarias movimentadas, este assador permite a produção contínua de grandes quantidades de frango assado durante os picos de serviço, minimizando tempos de espera e otimizando a rotação de stock. A rotação uniforme dos espetos assegura um assado homogêneo, essencial para a padronização do produto e a reputação do estabelecimento., Supermercados com Secções de Take-Away: Para supermercados que oferecem serviço de take-away de frango assado, a capacidade de 75-90 frangos por ciclo permite abastecer a procura constante ao longo do dia. A visibilidade do processo de assado através das portas pivotantes serve como um atrativo visual para os clientes, enquanto a eficiência elétrica reduz custos operacionais comparativamente a modelos a gás., Catering e Eventos de Larga Escala: Em operações de catering para eventos com elevado número de convidados, este assador garante uma produção massiva de frango assado com qualidade controlada. A sua potência de 33,6 kW assegura um aquecimento rápido e recuperação de temperatura, permitindo a preparação de múltiplos lotes em sucessão, fundamental para a gestão de grandes eventos.

Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos elétrico rotativo de 15 espetos e 33,6 kW representa uma solução robusta e de alta capacidade para estabelecimentos HORECA em Portugal, que exigem uma produção consistente e eficiente de frangos assados. Com a sua capacidade para 75-90 frangos, este equipamento é projetado para otimizar fluxos de trabalho em cozinhas profissionais de grande volume, garantindo um produto final de qualidade superior, com pele estaladiça e carne succulenta, crucial para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador rotativo elétrico com 15 espetos, ideal para 75 frangos. Potência de 33,6 kW e dimensões de 1100x450x1890mm. Perfeito para alta produção profissional.

Descricao Completa

Concebido para o dinamismo do setor de restauração e hotelaria em Portugal, este robusto equipamento de assar frangos assegura uma confeção uniforme e de excelência. Com capacidade

para processar até 75 frangos em 15 espetos rotativos, é a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam alta produção e versatilidade.

Assador de Frangos — Principais Vantagens

A versatilidade deste aparelho permite assar aves de diferentes tamanhos, encaixando-se perfeitamente em restaurantes, churrascarias, supermercados com secção de pratos prontos e estabelecimentos de take-away. A sua potência de 33,6 kW garante um rápido alcance da temperatura desejada e uma cozedura precisa, resultando em frangos tenros por dentro e com uma pele estaladiça por fora.

O design funcional, com duas portas pivotantes e pegas ergonómicas, facilita o manuseamento e a monitorização do processo de assado. Um painel de comandos intuitivo oferece controlo total, enquanto a construção sólida confere durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de trabalho exigentes. Este modelo foi otimizado para eficiência e fiabilidade, elevando a qualidade da sua oferta de aves assadas.

Aplicações Profissionais

Este assador é a escolha predileta para empreendimentos que necessitam de uma produção elevada e constante de frangos assados. É inestimável para:

- Restaurantes e churrascarias com um fluxo intenso de clientes que procuram aves assadas de qualidade superior.
- Supermercados e hipermercados que desejam otimizar as suas secções de comida pronta, oferecendo frangos acabados de fazer.
- Serviços de catering e negócios de take-away que operam com um volume significativo de pedidos.
- Cozinhas industriais e refeitórios que servem grandes quantidades de refeições e exigem equipamentos de alta performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1890 mm
Número de Espetos	15
Capacidade de Frangos	75-90
Peso Líquido	157 kg

Característica	Detalhe
Potência	33,6 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade de frangos deste equipamento de assar?

A: Este assador industrial foi projetado para assar entre 75 a 90 frangos, graças aos seus 15 espetos rotativos que garantem um assado uniforme e eficiente.

Q: Qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação e existem requisitos elétricos específicos?

A: O assador de frangos tem dimensões de 1100x450x1890 mm. É recomendável prever um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado e na parte traseira para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, sendo que este equipamento permite a aplicação de um exaustor com filtro de cheiros no topo. Requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 33,6 kW, necessitando de uma instalação elétrica por profissional certificado e em conformidade com as normas de segurança portuguesas.

Q: Este assador é de fácil operação e limpeza para o dia a dia?

A: Sim, o painel de comandos foi concebido para ser intuitivo, simplificando a operação. A limpeza é facilitada pela estrutura interna em aço inoxidável e pelos seus componentes removíveis, que permitem uma higienização eficaz.

Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza diária para garantir a durabilidade e higiene?

A: A manutenção diária implica limpar os espetos e as superfícies internas e externas com produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha profissional. É fundamental desligar o aparelho da corrente antes de qualquer limpeza. Recomenda-se a limpeza regular das bandejas de recolha de gordura e a verificação do estado das resistências.

Q: Este equipamento possui garantia e como posso obter assistência técnica?

A: Este assador elétrico beneficia de uma garantia de 1 ano para peças, cobrindo defeitos de fabrico, com acesso a todas as peças de substituição. Para assistência técnica ou acionar a garantia, deve contactar o nosso apoio ao cliente, fornecendo o SKU e a referência de compra do produto, e a nossa equipa agilizará o suporte e a lista de oficinas/técnicos parceiros.