

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Vitrocerâmico Elétrico | 4 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.738E	Modelo:	UD2012.738E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	94 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.738E

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para o assador de frangos vitrocerâmico? A: As dimensões do assador de frangos são 1100x450x970mm (largura x profundidade x altura). Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a instalação e operação, considerando também a distância de segurança a paredes e outros equipamentos., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador? A: Este assador de frangos opera com uma tensão de 380V e tem uma potência de 16,8 kW. É fundamental que a sua instalação elétrica suporte estas especificações, e a ligação seja efetuada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de frangos com resistências vitrocerâmicas? A: A limpeza é facilitada pelas resistências elétricas protegidas com cristal vitrocerâmico. Recomenda-se a sua limpeza regular com produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha e um pano húmido, após o equipamento estar frio. Evite jatos de água diretos ou produtos abrasivos para não danificar as superfícies., Q: Quantos frangos podem ser assados simultaneamente neste equipamento? A: Este assador de frangos está desenhado para assar entre 20 a 24 frangos simultaneamente, distribuídos pelos seus 4 espetos. Esta capacidade torna-o ideal para operações com elevado volume de produção.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Vitrocerâmico, Assador Elétrico 4 Espetos, Máquina de Assar Frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11556

Alt Text Imagens

Assador Frango Vitroceramica Udafv420e 4 Espetos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Vitroceramica Udafv420e 4 Espetos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRC6F750H

Uso Profissional - Dicas	Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cocção ideal, tipicamente 82°C na coxa., Aproveite a tecnologia vitrocerâmica para uma limpeza rápida e eficiente após cada serviço, utilizando produtos desengordurantes específicos para prolongar a vida útil das resistências e manter a higiene., Efetue uma calibração periódica dos termostatos para assegurar que a temperatura programada corresponde à temperatura real de assado, otimizando o consumo energético e a qualidade do produto., Posicione os frangos nos espetos de forma equilibrada para garantir uma rotação suave e uma cocção homogênea, evitando pontos crus ou excessivamente cozinhados.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo em Hotelaria, Gerente de F&B em Espaços de Eventos, Proprietário de Churrasqueira ou Take-away
Descrição Curta Original	<p>Assador de frangos vertical, equipado com resistências elétricas de grande potência protegidas com cristal vitrocerâmico para facilitar a limpeza.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>>Tensão:V380 Potência:Kw16,8 Peso liquido:Kg-94 Frangos:nr20-24 Espetos:nr4 Dimensões:mm1100x450x970</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRBME9008E
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-aways de Grande Volume: Em estabelecimentos com elevada rotação de clientes, este assador permite uma produção contínua de 20 a 24 frangos por ciclo, garantindo que o produto esteja sempre fresco e disponível, mesmo nos horários de maior afluência. A cocção uniforme assegura um frango dourado e suculento, mantendo a padronização do sabor que os clientes procuram., Cozinhas de Hotéis e Resorts: Para o serviço de buffet ou refeições de grupo, o assador vitrocerâmico otimiza a preparação de grandes quantidades de frango. A facilidade de limpeza e a eficiência energética contribuem para a gestão de custos operacionais, enquanto a capacidade de resposta a eventos e conferências é significativamente melhorada., Catering para Eventos e Festivais: Em operações de catering que servem centenas de pessoas, a robustez e a capacidade deste equipamento são fundamentais. A sua potência de 16,8 kW garante tempos de assado consistentes, permitindo planejar a produção com precisão e servir refeições quentes e de qualidade superior em ambientes de ritmo acelerado.
Uso Profissional - Introdução	O Assador de Frangos Vitrocerâmico Elétrico com 4 espetos representa uma solução de alta performance para operações de restauração que exigem consistência, eficiência e volume na produção de frangos assados. A sua tecnologia vitrocerâmica assegura uma distribuição térmica otimizada e simplifica drasticamente a higienização, elementos cruciais para manter elevados padrões de qualidade e segurança alimentar em ambientes HORECA com picos de procura.
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico vertical com 4 espetos, para 20-24 frangos. Resistências vitrocerâmicas de alta potência para limpeza fácil e assados perfeitos.

Descricao Completa

Este equipamento para grelhar frangos, dotado de cristal vitrocerâmico, representa uma solução robusta e altamente eficiente para o seu empreendimento de restauração. Concebido para profissionais exigentes, este forno combina potência superior com uma notável facilidade de limpeza, assegurando uma produção contínua e resultados de assados consistentemente perfeitos.

As resistências elétricas de alta potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, garantem uma distribuição de calor homogênea e otimizada. Esta tecnologia não só melhora a eficiência energética, como também simplifica drasticamente a manutenção e higiene do aparelho, fatores cruciais em ambientes de cozinhas profissionais e hotelaria.

Com capacidade para preparar entre 20 a 24 frangos por ciclo, esta máquina é ideal para responder a picos de procura, mantendo a qualidade e o sabor característicos que os seus clientes merecem. É uma escolha excelente para chefes de cozinha que valorizam a consistência na confeção e a facilidade de operação, garantindo frangos dourados, estaladiços por fora e suculentos por dentro.

Assador de Frangos Vitrocerâmico — Principais Vantagens

- Tecnologia vitrocerâmica para uma distribuição de calor eficiente e limpeza simplificada.
- Capacidade elevada para 20-24 frangos, ideal para alta demanda.
- Design robusto e fiável para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Poupança energética significativa devido à otimização do aquecimento.
- Cocção excecional que preserva a suculência e o sabor do frango.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeito para uma vasta gama de negócios no setor da restauração. Desde restaurantes com serviço de take-away especializado em frangos, churrasqueiras de grande volume e hotéis que oferecem buffets, até cozinhas industriais que procuram maximizar a produção de frangos assados com a máxima eficiência. A sua capacidade considerável torna-o adequado para

estabelecimentos com um grande fluxo de clientes e alta rotatividade, garantindo sempre a qualidade desejada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tensão	380 V
Potência	16,8 kW
Peso Líquido	94 kg
Capacidade de Frangos	20-24 unidades
Número de Espetos	4
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção deste assador de frangos?

R: Este equipamento permite assar entre 20 a 24 frangos por ciclo, o que é ideal para operações com alta demanda e picos de trabalho.

Q: Como é feita a limpeza das resistências?

R: As resistências são protegidas por cristal vitrocerâmico, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção do aparelho. Basta um pano húmido e detergente suave.

Q: Quais as dimensões do assador de frangos vitrocerâmico?

R: As dimensões são 1100 mm de largura, 450 mm de profundidade e 970 mm de altura. Deve garantir que possui espaço adequado para a instalação, bem como para a ventilação e segurança durante a operação.

Q: É necessário algum tipo de instalação elétrica especial para este assador?

R: Sim, este assador funciona com uma tensão de 380V e potência de 16,8 kW. É crucial que a sua instalação elétrica suporte estas especificações e que a ligação seja feita por um eletricista qualificado.

Q: Quais os benefícios do cristal vitrocerâmico nas resistências?

R: O cristal vitrocerâmico garante uma distribuição de calor mais uniforme para um assado perfeito. Além disso, simplifica a limpeza diária, tornando a manutenção do equipamento mais rápida e eficiente, e contribuindo para a durabilidade das resistências.