

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Assador de Frangos Elétrico Vitrocerâmico 6 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.740E	Modelo:	UD2012.740E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	137 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.740E

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos? A: O assador de frangos vitrocerâmico tem as dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de limpeza, especialmente na parte traseira e laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador de frangos profissional? A: Este assador de frangos elétrico requer uma ligação de potência de 25,2 kW e opera com uma tensão de 380V. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção das resistências vitrocerâmicas? A: A limpeza das resistências vitrocerâmicas é simplificada, bastando utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização, uma vez que o vidro protege os elementos de aquecimento da acumulação de gordura. Recomenda-se a limpeza regular dos espetos e do interior do assador para manter a higiene e eficiência ideais., Q: Que tipos de acessórios são compatíveis ou recomendados para este assador de frangos? A: Para este assador de frangos de 6 espetos, são recomendados acessórios como espetos adicionais ou de diferentes tamanhos, bem como cestos específicos para assar outros tipos de aves ou peças menores. Consulte o nosso catálogo para conhecer a gama completa de acessórios compatíveis, especialmente desenhados para otimizar a sua produção.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Vitrocerâmico, Assador de Frangos Elétrico, Assador de Frangos Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11558

Alt Text Imagens

Assador Frango Vitroceramica Udafv630e 6 Espetos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Vitroceramica Udafv630e 6 Espetos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Uso Profissional - Dicas	Monitorize a temperatura interna das aves com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e a suculência ideal, independentemente do tamanho do frango., Aproveite a tecnologia vitrocerâmica para uma limpeza rápida e eficiente, utilizando produtos desengordurantes específicos para superfícies quentes, logo após o arrefecimento, para evitar incrustações., Realize verificações periódicas aos motores dos espetos e à instalação elétrica trifásica (380V) para assegurar o funcionamento contínuo e a segurança operacional do equipamento., Considere a utilização de marinadas com baixo teor de açúcar para evitar caramelização excessiva nas resistências, o que pode dificultar a limpeza e afetar o desempenho a longo prazo.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Churrasqueira/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>Dimensões: 1100x450x1730 mm
 Espetos:6 nr
 Frangos:30-36 nr
 Peso líquido:-137 kg
 Potência:25,2 kw</p> <p>Tensão:V380</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-away de Frango Assado: Em estabelecimentos especializados, onde o frango assado é o produto estrela, este equipamento permite gerir picos de procura com a capacidade de assar até 36 frangos simultaneamente. A cozedura uniforme e o acabamento dourado garantem a satisfação do cliente, enquanto a facilidade de limpeza das superfícies vitrocerâmicas otimiza o tempo de preparação para o próximo serviço., Cozinhas de Hotéis e Resorts: Para serviços de buffet, banquetes ou refeitórios de staff, um assador com esta capacidade é fundamental para preparar grandes volumes de aves com consistência. A tecnologia vitrocerâmica minimiza a dispersão de calor, contribuindo para um ambiente de cozinha mais confortável e eficiente energeticamente, crucial para operações hoteleiras que funcionam ininterruptamente., Serviços de Catering para Eventos: No catering de grandes eventos, onde a logística e a rapidez são críticas, este assador oferece a fiabilidade e capacidade necessárias para produzir frangos assados em escala. A sua potência de 25,2 kW garante tempos de cozedura otimizados, permitindo servir centenas de convidados com aves perfeitamente assadas, mantendo a qualidade mesmo sob pressão de tempo.

Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos vitrocerâmico elétrico de 6 espetos é uma solução robusta e de alta performance, projetada para responder às exigências de produção intensiva em ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento assegura uma cozedura uniforme e eficiente, resultando em aves suculentas e com pele estaladiça, mantendo a consistência de qualidade que os clientes esperam e otimizando a rentabilidade das operações de confeção de frangos assados.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos vertical elétrico com 6 espetos e resistências vitrocerâmicas para fácil limpeza. Capacidade para 30-36 frangos, alta potência.

Descricao Completa

Assador de Frangos Vitrocerâmico — Assador de Aves — Principais Vantagens

Este equipamento para assar aves profissional foi especialmente concebido para otimizar a preparação de frangos em estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua tecnologia avançada garante uma cozedura uniforme e eficiente, resultando em frangos tenros por dentro e estaladiços por fora, com um excelente aspeto dourado que cativa os seus clientes.

A integração de resistências elétricas de alta potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, assegura um desempenho térmico superior e simplifica drasticamente a manutenção. A superfície lisa e resistente facilita a limpeza pós-serviço, contribuindo para uma cozinha mais higiénica e para a longevidade do seu investimento.

Ideal para operações de alto volume, este assador permite preparar até 36 frangos simultaneamente, respondendo assim às exigências de restaurantes, casas de churrasco e serviços de catering que procuram maximizar a produção sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

Esta ferramenta é essencial para restaurantes, churrasqueiras com serviço de take-away, cantinas e hotéis que desejam oferecer frangos assados de qualidade superior. É perfeito para

estabelecimentos com alta procura, garantindo rapidez e consistência na preparação, ideal para servir almoços e jantares concorridos. A sua capacidade de produção é adequada para eventos de catering ou refeitórios que necessitam de um volume considerável de aves assadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1100x450x1730 mm
Número de Espetos	6
Capacidade de Frangos	30-36
Peso Líquido	137 kg
Potência	25,2 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

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

A: O assador de frangos vitrocerâmico tem as dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de limpeza, especialmente na parte traseira e laterais.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador de frangos profissional?

A: Este assador de frangos elétrico requer uma ligação de potência de 25,2 kW e opera com uma tensão de 380V. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção das resistências vitrocerâmicas?

A: A limpeza das resistências vitrocerâmicas é simplificada, bastando utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização, uma vez que o vidro protege os elementos de aquecimento da acumulação de gordura. Recomenda-se a limpeza regular dos espetos e do interior do assador para manter a higiene e eficiência ideais.

Q: Que tipos de acessórios são compatíveis ou recomendados para este assador de frangos?

A: Para este assador de frangos de 6 espetos, são recomendados acessórios como espetos adicionais ou de diferentes tamanhos, bem como cestos específicos para assar outros tipos de aves ou peças menores. Consulte o nosso catálogo para conhecer a gama completa de acessórios

compatíveis, especialmente desenhados para otimizar a sua produção.

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

A: Este assador tem capacidade para preparar entre 30 a 36 frangos, dependendo do tamanho das aves, sendo ideal para operações de médio e grande volume.