

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 8 Espetos 48 Aves

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.742E	Modelo:	UD2012.742E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	166 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Snack

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para instalar este assador de frangos? A: Este assador de frangos vitrocerâmico elétrico possui dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado que permita boa ventilação e fácil acesso para operação e limpeza. Por favor, certifique-se de que dispõe do espaço suficiente no seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento? A: O assador de frangos requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 33,6 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para a instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de frangos? A: A limpeza deste assador é simplificada pelas suas resistências elétricas protegidas com cristal vitrocerâmico, que facilitam a remoção de resíduos e gorduras. Aconselha-se a limpeza regular após cada uso com produtos adequados para superfícies vitrocerâmicas, garantindo assim a higiene e a longevidade do equipamento. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de manutenção., Q: Este assador é adequado para estabelecimentos HORECA de grande volume? A: Sim, com uma capacidade para assar entre 40 a 48 frangos em 8 espetos e a sua alta potência, este assador vitrocerâmico elétrico é perfeitamente adequado para estabelecimentos HORECA de grande volume, como restaurantes, roulores, churrasqueiras e caterings, que necessitam de eficiência e produção contínua.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Vitrocerâmico, Assador Elétrico Profissional, Máquina de Assar Frangos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11560

Alt Text Imagens

Assador Frango Vitroceramica Udafv840e 8 Espetos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Vitroceramica Udafv840e 8 Espetos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Fornos

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

EX19058900,EX19058899,EX19058897

Uso Profissional - Dicas	Monitore regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal (74°C no ponto mais espesso)., Aproveite a capacidade total dos 8 espetos para maximizar a eficiência energética e minimizar o custo por frango, especialmente em períodos de pico., Realize a limpeza diária das resistências vitrocerâmicas e do interior do equipamento para prolongar a vida útil do assador e manter os padrões de higiene exigidos., Considere a rotação dos espetos ou a programação de diferentes tempos de cozedura se houver variações significativas no tamanho dos frangos, assegurando uma uniformidade no assado.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo de Hotel, Gerente de F&B de Restaurante/Churrasqueira, Responsável de Compras para Catering e Cozinhas Industriais
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: 1100x450x1960 mm
 Espetos: 8 nr
 Frangos: 40-48 nr
 Peso líquido: -166 kg
 Potência: 33,6 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRBME9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-aways de Alto Volume: Em churrasqueiras urbanas ou estabelecimentos de take-away com picos de procura intensos ao almoço e jantar, este assador permite processar até 48 frangos em simultâneo. A sua tecnologia vitrocerâmica garante uma distribuição de calor consistente, resultando em frangos tenros por dentro e estaladiços por fora, satisfazendo rapidamente a clientela e minimizando tempos de espera., Cozinhas Centrais de Catering e Hotéis: Para serviços de catering que gerem eventos de grande escala ou cozinhas centrais de hotéis que abastecem múltiplos pontos de venda, a capacidade deste assador é crucial. Permite a produção massiva de frangos assados para buffets, banquetes ou refeições de staff, mantendo um padrão de qualidade elevado e otimizando a mão-de-obra e os custos energéticos por porção., Restaurantes com Oferta de Frango Assado como Prato Principal: Restaurantes que têm o frango assado como um dos seus pratos de assinatura beneficiam da fiabilidade e consistência deste equipamento. A facilidade de limpeza das superfícies vitrocerâmicas e a robustez da construção asseguram um ambiente de trabalho higiénico e um equipamento duradouro, capaz de suportar o uso diário intenso sem comprometer a qualidade do produto final.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Vitrocerâmico Elétrico de 8 Espetos representa uma solução de alta capacidade e eficiência energética para operações HORECA que demandam um volume elevado de frango assado. Com capacidade para 40 a 48 aves, este equipamento é projetado para otimizar a produção, assegurar uma cozedura uniforme através das suas resistências vitrocerâmicas de alta potência e simplificar os processos de higiene, contribuindo para a rentabilidade e a qualidade do serviço em cozinhas profissionais.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador vertical elétrico com 8 espetos para 40-48 frangos. Resistências vitrocerâmicas de alta potência para limpeza fácil. Ideal para cozinha profissional.

Descricao Completa

Assador de Frangos Vitrocerâmico — Assador de Frangos Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar frangos, dotado de cristal vitrocerâmico, é a solução perfeita para cozinhas que procuram elevada eficiência e grande versatilidade. Com oito espetos robustos, é possível preparar entre 40 a 48 frangos em simultâneo, otimizando o tempo de confeção e aumentando significativamente a capacidade de resposta durante os períodos de maior afluência.

A incorporação de resistências eléctricas de alta potência, habilmente protegidas por cristal vitrocerâmico, garante uma cozedura perfeitamente uniforme e um desempenho excecional. Um design inovador não só melhora o funcionamento geral do aparelho, mas também simplifica processos de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico, seguro e produtivo no seu espaço culinário.

A construção sólida e a tecnologia avançada conferem a esta máquina uma durabilidade e fiabilidade notáveis para cozinhas exigentes. Minimiza os custos de manutenção e garante um retorno do investimento maximizado para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para restaurantes, pastelarias, take-aways, hotéis, e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande procura por frango assado. A sua considerável capacidade permite gerir elevados volumes de clientes, tornando-o um elemento indispensável em cozinhas com produção intensiva, centros de catering e eventos de grande escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1100x450x1960 mm
Número de Espetos	8
Capacidade de Frangos	40-48
Peso Líquido	166 kg
Potência	33,6 kW
Tensão	380 V
Material das Resistências	Cristal Vitrocerâmico

Perguntas Frequentes

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

Este assador foi desenhado para preparar entre 40 a 48 frangos, dependendo do tamanho das aves, utilizando os seus 8 espetos. Esta capacidade elevada é ideal para estabelecimentos com grande volume de produção.

Como é realizada a limpeza das resistências neste equipamento?As resistências elétricas são protegidas por cristal vitrocerâmico, o que simplifica drasticamente a limpeza e a manutenção. A superfície lisa e resistente evita a acumulação de sujidade, assegurando uma higiene irrepreensível.

Para que tipo de estabelecimentos é este assador mais adequado?

É uma escolha ideal para churrasqueiras, restaurantes, take-aways, hotéis e grandes cozinhas industriais que têm uma procura elevada. A sua robustez e eficiência garantem a satisfação das necessidades de cozedura.

Este assador permite cozedura uniforme de todos os frangos?

Sim, as resistências vitrocerâmicas de alta potência foram desenvolvidas para distribuir o calor de forma homogénea, garantindo que todos os frangos, independentemente da sua posição, cozinham de forma uniforme e eficaz.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este aparelho?

O assador de frangos requer uma tensão de 380 V e uma potência de 33,6 kW. É crucial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas especificações para garantir

um funcionamento seguro e eficiente. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para a instalação adequada.