

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 Elétrico em Vitrocerâmica 11 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.744E	Modelo:	2012.744E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	163 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2012.744E
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico vertical de alta potência com 11 espetos. Perfeito para confeitão uniforme e eficiente em cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Robusto assador de aves concebido para o exigente ambiente da restauração profissional. Este equipamento assegura uma confeitão uniforme e eficiente, otimizando o tempo de preparação e garantindo resultados de excelência. As suas resistências elétricas, protegidas por cristal vitrocerâmico, não só maximizam a segurança, como também simplificam a manutenção, tornando a limpeza uma tarefa rápida e menos laboriosa. Ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade do seu serviço.

Aplicações Profissionais

Este assador vertical é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, desde restaurantes especializados em churrasco a take-aways e snack-bares. Permite preparar grandes quantidades de frangos de forma consistente, satisfazendo a procura em períodos de pico. A sua capacidade para 11 espetos torna-o indispensável para operações de médio a grande porte, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias.

Características Técnicas

Dimensões	1100x450x1730 mm
Número de Espetos	11
Capacidade de Frangos	55-66
Peso Líquido	163 Kg
Potência	25,2 Kw
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar o equipamento?

A limpeza diária é recomendada, especialmente das superfícies vitrocerâmicas para manter a higiene e a eficiência máxima. A proteção vitrocerâmica facilita bastante este processo.

Este modelo é fácil de utilizar?

Sim, o design vertical e a disposição dos espetos são pensados para uma operação intuitiva e eficiente. A sua equipa conseguirá manuseá-lo com facilidade após um breve período de adaptação.

Qual a durabilidade das resistências elétricas?

As resistências elétricas são concebidas para uso intensivo e prolongado no ambiente profissional, oferecendo uma vida útil extensa. A sua proteção vitrocerâmica contribui significativamente para essa durabilidade.

Posso ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, o controlo de temperatura é preciso, permitindo-lhe ajustar o calor conforme o tipo de ave e o resultado desejado. Isto garante uma versatilidade notável na sua confeção.

Este assador é adequado para cozinhas de grande volume?

Absolutamente. Com capacidade para 11 espetos e a possibilidade de assar até 66 frangos, este equipamento é ideal para cozinhas que necessitam de alta produtividade e rapidez no serviço.