

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Assador de Frangos Elétrico Vitrocerâmico - 15 Espetos, 75-90 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.746E	Modelo:	UD2012.746E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	191 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.746E

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos? A: O assador de frangos elétrico vitrocerâmico possui dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para ventilação adequada e facilidade de operação, bem como para a manutenção regular e acesso para limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este assador de frangos profissional? A: Este assador de frangos funciona com 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 estas especificações e que seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção do painel vitrocerâmico e do restante equipamento? A: A limpeza do painel vitrocerâmico é facilitada pela sua superfície lisa. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para vitrocerâmica e um pano macio para evitar riscos. Para o restante equipamento, siga as instruções do manual do utilizador para limpeza diária e manutenção periódica, assegurando a higiene e a longevidade do assador., Q: Este assador de frangos inclui garantia ou assistência técnica? A: Sim, este assador de frangos inclui a garantia legal em vigor. Para informações sobre assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para garantir o suporte necessário ao seu equipamento., Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para este assador de frangos? A: Para otimizar o uso do seu assador, recomendamos a utilização de espetos adicionais para frangos, bem como bandejas de recolha de gordura para facilitar a limpeza. Consulte o nosso catálogo de acessórios para encontrar opções compatíveis que melhorem a eficiência e a funcionalidade do seu equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

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

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11564

Alt Text Imagens

Assador Frango Vitroceramica Udafv15e 15 Espetos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Vitroceramica Udafv15e 15 Espetos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU Título)	HRCE4P750E,HRCE6P750E
Uso Profissional - Dicas	Para otimizar a capacidade, calibre os frangos para um peso uniforme, garantindo um tempo de assado consistente em todos os espetos., Aproveite a superfície vitrocerâmica para uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, prolongando a vida útil das resistências e mantendo os padrões de higiene., Monitorize a temperatura interna das aves com um termômetro de sonda para assegurar a cocção perfeita, especialmente em lotes grandes., Considere a rotação dos espetos ou a alteração das posições dos frangos durante o ciclo para um dourado mais uniforme, embora a tecnologia vitrocerâmica minimize esta necessidade.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Grandes Unidades), Gerente de Alimentos e Bebidas (F&B), Responsável de Compras para HORECA
Descrição Curta Original	Assador de frangos vertical, equipado com resistências elétricas de grande potência protegidas com cristal vitrocerâmico para facilitar a limpeza.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1100x450x1960 mm Espetos: 15 nr Frangos: 75-90 nr Peso líquido: -191 kg Potência: 33,6 kw Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRCE2P750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Churrasqueiras e Take-Aways de Grande Volume: Em churrasqueiras urbanas ou estabelecimentos de take-away com elevada afluência, este assador permite processar entre 75 a 90 frangos por ciclo. A rapidez e a consistência do assado são cruciais para manter o fluxo de clientes e garantir a rentabilidade, mesmo em picos de procura, como almoços de fim de semana ou feriados., Cozinhas de Hotéis e Resorts (Serviço de Banquetes/Bufet): Para eventos como buffets, casamentos ou conferências em hotéis, a capacidade de produção em massa de frangos assados de qualidade consistente é fundamental. Este equipamento permite a preparação de grandes quantidades de aves de forma eficiente, libertando outras estações de cocção e assegurando que o produto final mantém a temperatura e a suculência ideais para o serviço., Cantinas Industriais e Institucionais: Em cantinas que servem centenas de refeições diárias, como em fábricas ou hospitais, a necessidade de produzir alimentos em larga escala, de forma higiénica e consistente, é prioritária. O assador vitrocerâmico, com a sua facilidade de limpeza e controlo preciso de temperatura, garante a segurança alimentar e a qualidade nutricional exigida, otimizando o processo de confeção para um grande número de comensais.

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vitrocerâmico de 15 Espetos é uma solução de alta capacidade e eficiência energética, concebida para otimizar a produção de frangos assados em ambientes HORECA exigentes. A sua tecnologia vitrocerâmica assegura uma distribuição de calor uniforme, resultando em aves perfeitamente assadas com pele estaladiça, enquanto a robustez da construção garante uma operação contínua e fiável, minimizando interrupções e custos de manutenção.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico profissional com 15 espetos e tecnologia vitrocerâmica. Capacidade elevada para 75-90 frangos, ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Assador Elétrico Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este torrador de aves elétrico de alto rendimento é a resposta perfeita para o seu restaurante, churrasqueira ou hotel. Concebido para atender a uma elevada procura, assegura que cada frango é assado de forma homogénea, resultando numa carne suculenta e numa pele estaladiça, elementos cruciais para a satisfação da sua clientela. A utilização de resistências protegidas por vidro cerâmico não só otimiza o processo de confeção, como também simplifica a manutenção diária.

A tecnologia vitrocerâmica avançada garante uma distribuição de calor superior, crucial para frangos consistentemente cozinhados a preceito. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza e minimiza os esforços de manutenção, contribuindo para a longevidade do equipamento em ambientes profissionais. A robustez dos materiais empregues na sua construção garante uma operação contínua e fiável, mesmo sob utilização intensiva, prolongando a vida útil do seu investimento.

Com um sistema de controlo de temperatura rigoroso e resistências elétricas de alta potência, este assador proporciona um desempenho energético eficiente. Ao otimizar o consumo, ajuda a reduzir os custos operacionais do seu estabelecimento. O design ergonómico do equipamento facilita o

manuseamento, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que exija os mais elevados padrões de qualidade e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem elevada produção de frangos assados. É a escolha perfeita para restaurantes com grande volume de clientes, churrasqueiras movimentadas, serviços de take-away, hotéis que servem buffets ou eventos, e cantinas industriais. A sua capacidade para preparar entre 75 a 90 frangos por ciclo torna-o insubstituível para operações que necessitam de manter a máxima qualidade sob forte pressão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1960 mm
Número de Espetos	15
Capacidade de Frangos	75-90
Peso Líquido	191 kg
Potência	33,6 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

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

A: O assador de frangos elétrico vitrocerâmico possui dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para ventilação adequada, facilidade de operação, manutenção regular e acesso para limpeza.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este assador de frangos profissional?

A: Este assador de frangos funciona com 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 estas especificações e que seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção do painel vitrocerâmico e do restante equipamento?

A: A limpeza do painel vitrocerâmico é facilitada pela sua superfície lisa. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para vitrocerâmica e um pano macio para evitar riscos. Para o restante equipamento, siga as instruções do manual do utilizador para limpeza diária e manutenção

periódica, assegurando a higiene e a longevidade do assador.

Q: Este assador de frangos inclui garantia ou assistência técnica?

A: Sim, este assador de frangos inclui a garantia legal em vigor. Para informações sobre assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para garantir o suporte necessário ao seu equipamento.

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

A: Para otimizar o uso do seu assador, recomendamos a utilização de espetos adicionais para frangos, bem como bandejas de recolha de gordura para facilitar a limpeza. Consulte o nosso catálogo de acessórios para encontrar opções compatíveis que melhorem a eficiência e a funcionalidade do seu equipamento.