

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico 2 Espetos – 10 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.702E	Modelo:	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF210E 2 ESPETOS-10 FRANGOS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF210E 2 ESPETOS-10 FRANGOS

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico profissional com 2 espetos rotativos e capacidade para 10-12 frangos. Dimensões: 1100x450x610 mm. Ideal para cozinhas de hotelaria e restauração com alta demanda.

Descrição Completa

Assador de Frangos Elétrico – Principais Vantagens

Este assador de frangos elétrico profissional destaca-se pela sua eficiência e capacidade, ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de frangos assados. Com dois espetos rotativos, consegue assar até 10-12 frangos simultaneamente, garantindo um cozinhado uniforme e suculento.

A sua construção robusta e design intuitivo, com portas pivotantes e painel de comandos de fácil acesso, simplificam as operações diárias. A potência elétrica de 8,4 kW assegura um aquecimento rápido e uma manutenção precisa da temperatura, contribuindo para a poupança energética e a qualidade constante dos pratos.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se perfeitamente a restaurantes, churrasqueiras, cantinas e outros espaços de restauração. A facilidade de limpeza e manutenção garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações

Este assador é a escolha ideal para churrasqueiras com alto volume de clientes, restaurantes com serviço de take-away, e estabelecimentos de hotelaria que desejam oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade permite atender grandes demandas, sendo perfeito para eventos, festas e serviços de catering.

Também se integra facilmente em cozinhas industriais e cantinas, onde a produtividade e a consistência são cruciais. A sua operação elétrica torna-o uma opção prática para locais com restrições ao uso de gás, mantendo sempre a eficiência e o sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	1100 x 450 x 610 mm
Número de Espetos	2
Capacidade de Frangos	10-12
Peso Líquido	48 kg
Potência	8,4 kW
Tensão	380 V