

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador Elétrico de Frangos Profissional 2 Espetos – 10 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.702E	Modelo:	UD2012.702E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 610 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.702E

FAQ

Q: Quais são as dimensões gerais e o peso deste assador de frangos elétrico? A: O assador de frangos elétrico mede 1100x450x610 mm (Largura x Profundidade x Altura) e tem um peso líquido de 48 kg. Estas dimensões são ideais para cozinhas profissionais com espaço otimizado e é importante verificar o espaço disponível antes da aquisição para garantir uma integração perfeita no seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este assador requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 8,4 kW. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a verificação e instalação por um técnico qualificado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste assador de frangos? A: A limpeza é facilitada pelas portas pivotantes e pelo design acessível. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção regular inclui a verificação e limpeza dos espetos rotativos e a remoção de resíduos para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene., Q: Que tipo de assistência e garantia estão incluídas com a compra do assador? A: O equipamento é coberto por uma garantia padrão do fabricante. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte ou rede de parceiros especializados estará disponível para ajudar. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, consulte a nossa política de vendas ou entre em contacto direto com o nosso apoio ao cliente., Q: Este assador vem com algum acessório incluído ou compatível que melhore a sua funcionalidade? A: O assador inclui dois espetos rotativos com três ganchos centrais e dois ganchos laterais por espeto, concebidos para acomodar até 10-12 frangos por ciclo. Quaisquer acessórios adicionais para otimizar o processo de assar ou de limpeza podem ser adquiridos, mas não estão incluídos na compra base do equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Assador de Frangos Elétrico, Assador Frangos Profissional, Assador Rotativo Elétrico
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11524
Alt Text Imagens	Assador Frango Eletr Udaf210e 2 Espetos-10 Frangos
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Assador Frango Eletr Udaf210e 2 Espetos-10 Frangos
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCE4P750H,HRCE6P750H,HRFD15L15LTRIF9750S
Uso Profissional - Dicas	<p>Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro profissional para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal (74°C)., Utilize marinadas adequadas que penetrem a carne e contribuam para a suculência e sabor, aplicando-as com antecedência para maximizar o resultado., Aproveite a gordura e os sucos libertados durante o assado para regar os frangos, intensificando o sabor e mantendo a humidade, ou para a confeção de molhos e acompanhamentos., Realize a limpeza diária dos espetos e do interior do assador para prevenir a acumulação de gordura carbonizada e garantir a higiene, prolongando a vida útil do equipamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Churrasqueira, Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras, Gerente de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p><p>Assador vertical elétrico, com duas portas pivotantes e duas pegas, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, painel de comandos de fácil acesso.</p> </p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1100x450x610 mm
 Espetos: 2 nr
 Frangos: 10-12 nr
 Peso líquido: -48 kg
 Potência: 8,4 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p> </p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRMF6004E,HRCE4P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Churrasqueiras e Take-away de Frango: Em churrasqueiras com elevado volume de pedidos, este assador permite uma produção contínua de frangos suculentos e com pele estaladiça, assegurando a satisfação do cliente e minimizando os tempos de espera, mesmo em picos de afluência como fins de semana ou feriados. A capacidade para 10-12 frangos agiliza o serviço de take-away, um pilar fundamental neste modelo de negócio., Cozinhas de Hotelaria e Resorts: Em cozinhas de hotéis e resorts, onde a oferta de buffet ou serviço de quartos exige pratos com qualidade e apresentação impecável, este equipamento garante frangos assados uniformemente cozinhados e prontos a servir. A sua operação elétrica é uma vantagem em cozinhas que buscam reduzir a dependência de gás, mantendo a eficiência energética e a segurança operacional., Cantinas e Serviços de Catering para Eventos: Para cantinas industriais, escolares ou serviços de catering de grandes eventos, a capacidade e a fiabilidade deste assador são cruciais. Permite preparar um grande volume de frango assado de forma consistente, essencial para refeições coletivas, garantindo a padronização do produto e otimizando a logística de confeção para um elevado número de comensais.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico de 2 Espetos, com capacidade para 10-12 frangos, é uma solução robusta e eficiente para operações de restauração que exigem alta produtividade e consistência na confeção de aves assadas. A sua potência de 8,4 kW e design elétrico garantem um controlo preciso da temperatura e um assado uniforme, crucial para manter a qualidade e o sabor característicos do frango assado português, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento de assar frangos elétrico profissional é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção. Reconhecido pela sua robustez e capacidade, permite cozinhar até 10-12 frangos em simultâneo. A sua conceção assegura um assado uniforme e frangos suculentos, otimizando o processo culinário na sua cozinha comercial.

A estrutura durável e o painel de comandos de fácil acesso, juntamente com portas pivotantes, simplificam as operações diárias, tornando-o um utensílio prático e eficiente. Com uma potência de 8,4 kW, este assador garante um aquecimento rápido e uma temperatura estável, contribuindo para a eficiência energética e a qualidade constante dos pratos servidos. Adicionalmente, a facilidade de higienização e baixa manutenção garantem a conformidade com as normas sanitárias e prolongam a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Este assador é uma solução perfeita para churrasqueiras com elevado volume de clientes, restaurantes que oferecem serviço de take-away, e estabelecimentos de hotelaria que desejam servir frangos assados de excelência. A sua capacidade superior permite atender grandes demandas, sendo um recurso valioso para eventos, festas e serviços de catering.

Adapta-se facilmente em cozinhas industriais e cantinas, onde a produtividade e a consistência são cruciais. A sua operação elétrica oferece uma alternativa prática para locais com restrições ao uso de

gás, mantendo sempre a eficiência e o paladar autêntico dos seus pratos. A fiabilidade e o desempenho contínuo garantem que a sua equipa pode focar-se na preparação de alimentos de forma ininterrupta.

Características 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

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões gerais e o peso deste assador de frangos elétrico?

A: O assador de frangos elétrico mede 1100x450x610 mm (Largura x Profundidade x Altura) e tem um peso líquido de 48 kg. Estas dimensões são ideais para cozinhas profissionais com espaço otimizado e é importante verificar o espaço disponível antes da aquisição para garantir uma integração perfeita no seu estabelecimento.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Este assador requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 8,4 kW. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a verificação e instalação por um técnico qualificado.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste assador de frangos?

A: A limpeza é facilitada pelas portas pivotantes e pelo design acessível. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção regular inclui a verificação e limpeza dos espetos rotativos e a remoção de resíduos para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene.

Q: Que tipo de assistência e garantia estão incluídas com a compra do assador?

A: O equipamento é coberto por uma garantia padrão do fabricante. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte ou rede de parceiros especializados estará disponível para ajudar. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, consulte a nossa política de vendas ou entre em contacto direto com o nosso apoio ao cliente.

Q: Este assador vem com algum acessório incluído ou compatível que melhore a sua funcionalidade?

A: O assador inclui dois espetos rotativos com três ganchos centrais e dois ganchos laterais por espeto, concebidos para acomodar até 10-12 frangos por ciclo. Quaisquer acessórios adicionais para otimizar o processo de assar ou de limpeza podem ser adquiridos, mas não estão incluídos na compra base do equipamento.