

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos a Gás 2 Espetos - 10 Frangos

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2012.702G

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos a gás? A: Este assador de frangos a gás tem dimensões de 1100x450x610 mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se prever um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir a ventilação e o acesso para manutenção, assim como cumprir as normas de segurança para equipamentos a gás., Q: Quais os requisitos de instalação para este assador de frangos a gás? A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 1,108-0,98 kg/h) e gás natural (consumo de 1,07 m3/h). Requer ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste assador profissional? A: Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozedura e panos húmidos. Os espetos e componentes removíveis devem ser lavados separadamente. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos sistemas elétricos, deve ser efetuada por um profissional qualificado., Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis? A: Este modelo inclui dois espetos rotativos, três ganchos centrais e dois ganchos laterais para acomodar até 10-12 frangos. Acessórios adicionais, como cestos para batatas ou grelhas específicas, poderão ser adquiridos separadamente, dependendo do fabricante e do modelo.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	assador de frangos a gás, assador profissional, assador de frangos
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11526
<b>Alt Text Imagens</b>	Assador Frango Gas Udaf210g 2 Espetos-10 Frangos
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Assador Frango Gas Udaf210g 2 Espetos-10 Frangos
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRCB4F750H,HRC4F750H,HRC6F750H

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal, que varia tipicamente entre os 74°C e os 82°C., Para otimizar o consumo de gás e garantir um assado uniforme, pré-aqueça o equipamento à temperatura desejada antes de carregar os espetos, e evite abrir as portas desnecessariamente durante o processo., Implemente um plano de limpeza diária rigoroso, incluindo a remoção de gorduras e resíduos dos espetos e do interior do assador, para prolongar a vida útil do equipamento e manter os padrões de higiene., Aproveite a versatilidade do equipamento para marinadas e temperos variados, explorando diferentes perfis de sabor para atrair uma clientela mais vasta e diferenciar a sua oferta no mercado português.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha em Restaurante Português, Gerente de F&amp;B em Hotel ou Resort, Proprietário de Churrasqueira ou Take-away</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Assador vertical a gás, com duas portas pivotantes e duas pegas, preparado para gas butano/propano ou gás natural, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1100x450x610 mm&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: -48 Kg&lt;br /&gt; Gás butano - propano 1,108-0,98 kg/h&lt;br /&gt; Gás natura:l 1,07 m3/h&lt;br /&gt; Potência: 12000 kcal/h&lt;br /&gt; Espetos: 2 nr&lt;br /&gt; Frangos: 10-12 nr&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRBMG9008E,HRCB4F750E,HRC4F750E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Churrasqueiras e Take-aways de Frango Assado: Em churrasqueiras com alta procura, este assador permite gerir eficientemente picos de encomendas, garantindo que os frangos são entregues aos clientes com a crocância exterior e suculência interior desejadas, sem comprometer os tempos de espera. A rotação contínua nos espetos assegura uma cocção homogénea, crucial para a satisfação do cliente e a reputação do negócio., Cozinhas de Hotéis e Resorts (Serviço de Buffet/Eventos): Para hotéis que oferecem buffets ou catering para eventos, a capacidade de assar até 12 frangos simultaneamente é uma mais-valia. Permite preparar grandes quantidades de carne de aves de forma eficiente, mantendo a temperatura e a qualidade para o serviço contínuo, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha., Restaurantes com Oferta de Prato do Dia: Restaurantes que incluem frango assado como prato do dia ou especialidade beneficiam da consistência e da elevada capacidade deste equipamento. Facilita a preparação antecipada ou em tempo real para o serviço de almoço e jantar, garantindo que há sempre frango fresco e bem assado disponível, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos a Gás de 2 Espetos e capacidade para 10-12 frangos é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria, restauração e catering em Portugal. Concebido para otimizar a produção de frangos assados, este equipamento garante um cozinhado uniforme e suculento, essencial para manter a qualidade e a consistência do produto final, mesmo em períodos de elevado volume. A sua construção durável e flexibilidade energética (gás butano/propano ou gás natural) asseguram uma operação fiável e adaptável às necessidades de qualquer cozinha profissional.

## Descricao Resumida

Assador vertical a gás para 10-12 frangos, ideal para cozinhas profissionais. Dispõe de 2 espetos rotativos e é compatível com gás butano/natural.

## Descricao Completa

### assador de frangos a gás — Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar frangos a gás foi concebido para otimizar a eficiência e a qualidade na preparação de aves assadas. Contando com dois espetos rotativos, permite assar entre 10 a 12 frangos em simultâneo, garantindo um cozinhado uniforme e suculento para a sua clientela.

A sua confeção robusta e o design prático, que inclui duas portas pivotantes e pegas ergonómicas, facilitam a operação e a manutenção diária. Este equipamento demonstra ser indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

A flexibilidade energética, compatível com gás butano/propano ou gás natural, oferece liberdade na instalação e adaptação a diversas infraestruturas. Dessa forma, é garantido um desempenho consistente e fiável, independentemente das condições energéticas do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para restaurantes, churrasqueiras, negócios de take-away e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um equipamento com capacidade elevada para assar frangos. É perfeito para servir um grande número de clientes durante períodos de pico, garantindo sempre a máxima qualidade do produto final, o que se traduz em satisfação e fidelização dos consumidores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100 x 450 x 610 mm
Peso Bruto	48 Kg
Consumo Gás Butano/Propano	1,108 - 0,98 kg/h
Consumo Gás Natural	1,07 m <sup>3</sup> /h
Potência	12000 kcal/h
Número de Espetos	2
Capacidade de Frangos	10-12
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

### **Este assador é apropriado para utilização com variados tipos de gás?**

Sim, o equipamento foi concebido para ser versátil, funcionando tanto com gás butano/propano como com gás natural. Esta característica confere-lhe grande flexibilidade, permitindo a sua adaptação a diversas configurações de cozinha.

### **Qual a quantidade máxima de frangos que este modelo consegue assar?**

Este modelo está preparado para assar entre 10 a 12 frangos, dependendo do tamanho das aves. A função rotativa dos seus dois espetos garante uma cozedura eficiente e uniforme para toda a capacidade.

### **A limpeza e manutenção deste assador industrial são fáceis de realizar?**

Sim, o design deste assador foi otimizado para facilitar estas tarefas. As portas pivotantes e a estrutura simplificada contribuem significativamente para a rapidez e eficácia da limpeza e manutenção, aspetos cruciais em ambientes profissionais.

### **Quais são os requisitos de instalação para este assador de frangos a gás?**

O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 1,108-0,98 kg/h) e gás natural (consumo de 1,07 m<sup>3</sup>/h). Necessita de uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento dos espetos rotativos. Para garantir a segurança e o bom desempenho, a instalação deve ser efetuada por um técnico certificado, em conformidade com todas as normas de segurança aplicáveis.

### **Este equipamento já inclui acessórios para assar os frangos?**

Sim, este modelo vem equipado com dois espetos rotativos, três ganchos centrais e dois ganchos laterais, concebidos para acomodar confortavelmente até 10-12 frangos. Poderão existir acessórios adicionais, como cestos para batatas ou grelhas específicas, que podem ser adquiridos separadamente, dependendo das opções de cada fabricante e do modelo específico do assador.