

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Assador de Frangos Elétrico Vertical 3 Espetos - 15 Frangos - 12.6 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.704E	<b>Modelo:</b>	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF315E 3 ESPETOS-15 FRANGOS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF315E 3 ESPETOS-15 FRANGOS

### Descricao Resumida

Assador elétrico vertical potente, 12.6 kW, com 3 espetos e capacidade para 15-18 frangos. Possui portas pivotantes para fácil acesso e limpeza.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos Elétrico – Confiabilidade e Eficiência Profissional

Este assador de frangos elétrico vertical foi concebido para o ambiente exigente da restauração profissional. Com capacidade para 15 a 18 frangos, garante uma produção contínua e homogênea, essencial para estabelecimentos com alto volume de clientes, como restaurantes, take-aways e hotéis. A sua construção robusta e tecnologia de ponta asseguram um desempenho fiável, minimizando interrupções e otimizando o fluxo de trabalho.

A configuração vertical, aliada aos espetos rotativos, permite uma cozedura uniforme em todos os frangos, resultando em peles douradas e crocantes e carne tenra e succulenta. O painel de comandos de fácil acesso simplifica a operação, enquanto as duas portas pivotantes com pegas resistentes facilitam o manuseamento e a limpeza. A eficiência energética é um ponto crucial, contribuindo para a redução dos custos operacionais no longo prazo.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, churrasqueiras, take-aways, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento com alta capacidade de produção de frangos assados. É perfeito para operações que demandam rapidez e consistência na cozedura, adaptando-se a picos de procura e eventos de maior dimensão. A sua performance elétrica garante versatilidade de instalação em cozinhas profissionais.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1100x450x780 mm
Número de Espetos	3
Capacidade de Frangos	15-18
Peso Líquido	61 kg
Potência	12.6 kW

Característica	Valor
Tensão	380 V