

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



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico Vertical para 15-18 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.704E	Modelo:	UD2012.704E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	61 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.704E

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este assador de frangos? A: Este assador elétrico de frangos possui dimensões de 1100x450x780 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado que permita a circulação de ar e o fácil manuseamento das portas pivotantes, idealmente com folga nas laterais e na parte traseira para ventilação., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O assador de frangos elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 12.6 kW. A instalação deve ser realizada por um electricista qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do local suporta esta potência para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste assador vertical? A: A limpeza é facilitada pelas portas pivotantes e pela construção em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária após o uso, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de cozinha profissional, evitando abrasivos. A manutenção preventiva regular deve ser agendada para verificar os componentes elétricos e os espetos, prolongando a vida útil do equipamento., Q: Este assador de frangos inclui acessórios adicionais? A: Este modelo é fornecido com 3 espetos, cada um com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, num total de 15 ganchos. Não inclui outros acessórios, mas pode ser compatível com outros utensílios de cozinha profissional que auxiliam na preparação e manuseamento dos frangos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Elétrico, Assador Vertical, Assador Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11528

Alt Text Imagens

Assador Frango Eletr Udaf315e 3 Espetos-15 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Eletr Udaf315e 3 Espetos-15 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCE4P750H,HRFTE7508E

Uso Profissional - Dicas	<p>Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir a segurança alimentar e a cozedura ideal, especialmente em lotes de maior dimensão., Utilize marinadas secas ou húmidas com antecedência para maximizar o sabor e a suculência, e para criar uma crosta mais dourada e apetitosa durante o assado., Após cada utilização, efetue a limpeza completa dos espetos e do interior do assador para evitar a acumulação de gordura carbonizada, que pode afetar o sabor e a eficiência térmica., Para otimizar o consumo energético, planeie a produção de frangos em lotes completos, aproveitando a capacidade máxima do equipamento e minimizando ciclos de aquecimento desnecessários.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Take-away/Churrasqueira</p>
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: 1100x450x780 mm
 Espetos: 3 nr
 Frangos: 15-18 nr
 Peso líquido: -61 kg
 Potência: 12,6 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF9004E,HRCE4P750S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes e Churrasqueiras com Serviço de Take-away: Em restaurantes especializados em grelhados ou churrasqueiras com forte componente de take-away, este assador permite manter uma produção contínua de frangos assados, assegurando a qualidade e o tempo de resposta mesmo em horas de ponta. A sua capacidade de 15 a 18 frangos otimiza a gestão de stock e minimiza o tempo de espera do cliente., Hotéis com Serviço de Buffets ou Eventos: Para hotéis que oferecem buffets ou catering para eventos, a capacidade e a fiabilidade deste assador são cruciais. Permite preparar grandes quantidades de frango assado suculento e com pele estaladiça, mantendo a consistência em todas as porções servidas, sem comprometer a qualidade para um elevado número de convidados., Cantinas e Refeitórios Empresariais/Institucionais: Em refeitórios com elevado número de utentes, como em empresas ou instituições, a eficiência e a capacidade deste assador são fundamentais para servir refeições de qualidade de forma rápida e económica. A cozedura uniforme garante que todos os frangos são preparados ao ponto, satisfazendo as expectativas dos consumidores e cumprindo os padrões de segurança alimentar.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vertical de 3 Espetos e 12.6 kW é uma solução robusta e eficiente para a produção de frangos assados em volume, essencial para operações de hotelaria e restauração que exigem consistência elevada e capacidade de resposta a picos de procura. Este equipamento garante uma cozedura uniforme e uma apresentação apelativa, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade em ambientes profissionais exigentes.

Descricao Resumida

Assador elétrico vertical potente, 12.6 kW, com 3 espetos e capacidade para 15-18 frangos, ideal para restauração profissional.

Descricao Completa

Assador de Frangos Elétrico — Assador de Frangos Vertical — Principais Vantagens

Este forno vertical para aves foi cuidadosamente concebido para atender às exigências da restauração profissional. Com uma capacidade impressionante para 15 a 18 frangos, assegura uma produção contínua e uniforme, fundamental para estabelecimentos com um elevado fluxo de clientes, como restaurantes, casas de take-away e hotéis. A sua robustez e tecnologia de ponta garantem um desempenho fiável, minimizando interrupções e otimizando a eficiência operacional na sua cozinha.

A configuração em coluna, aliada aos espetos que giram, permite uma cozedura homogênea de todas as aves, resultando numa pele crocante e dourada, e numa carne tenra e succulenta. O painel de controlo, de fácil acesso, simplifica a utilização do equipamento, enquanto as duas portas articuladas com puxadores resistentes facilitam o manuseamento e a manutenção diária. A eficiência no consumo de energia é um factor crucial, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Pensado para restaurantes, churrasqueiras, serviços de take-away, unidades hoteleiras e refeitórios que necessitam de um equipamento com alta capacidade de produção de frangos assados. É ideal para operações que exigem rapidez e consistência na confeção, adaptando-se a picos de procura e a eventos de maior dimensão. A sua alimentação elétrica oferece versatilidade na instalação em qualquer ambiente profissional de cozinha, sem exigências de gás.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1100x450x780 mm
Número de Espetos	3
Capacidade de Frangos	15-18
Peso Líquido	61 kg
Potência	12.6 kW
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este assador de frangos?

A: Este assador elétrico de frangos possui dimensões de 1100x450x780 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado que permita a circulação de ar e o fácil manuseamento das portas pivotantes, idealmente com folga nas laterais e na parte traseira para ventilação.

Q: Quantos frangos consigo assar simultaneamente?

A: Este modelo permite assar entre 15 a 18 frangos, dependendo do tamanho, utilizando os seus 3 espetos rotativos de forma eficiente. A precisão na cozedura é garantida em cada lote.

Q: É fácil de limpar e manter?

A: Sim, o design vertical e as portas pivotantes facilitam o acesso ao interior do equipamento, tornando a limpeza pós-utilização um processo simples e rápido, essencial para a higiene na restauração. A construção em aço inoxidável contribui para a durabilidade e facilidade de manutenção.

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

A: O assador de frangos elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 12.6 kW. A instalação deve ser realizada por um electricista qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do local suporta esta potência para um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Este assador de frangos inclui acessórios adicionais?

A: Este modelo é fornecido com 3 espetos, cada um com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, num total de 15 ganchos. Não inclui outros acessórios, mas pode ser compatível com outros utensílios de cozinha profissional que auxiliam na preparação e manuseamento dos frangos.