

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos Elétrico Vertical - 4 Espetos, 20 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.706E	<b>Modelo:</b>	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF420E 4 ESPETOS-20 FRANGOS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ASSADOR FRANGO ELETR UDAF420E 4 ESPETOS-20 FRANGOS

### Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico vertical, 4 espetos rotativos, capacidade para 20-24 frangos. Design robusto com portas pivotantes e controlo de fácil acesso. Ideal para restauração.

## Descrição Completa

### Assador de Frangos Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a alta performance do nosso assador de frangos elétrico, concebido para atender às exigências dos negócios de restauração mais movimentados. Este equipamento robusto garante um assado uniforme e sumarento, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade do produto final.

Equipado com quatro espetos rotativos independentes, permite assar até 20 frangos simultaneamente, maximizando a produtividade da sua cozinha. O seu design vertical e as portas pivotantes facilitam a carga e descarga, enquanto o painel de comandos intuitivo oferece um controlo preciso da temperatura e do tempo de cozedura.

A construção em materiais de alta durabilidade assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua oferta de frangos assados, com resultados consistentemente deliciosos.

### Aplicações

Este assador é ideal para restaurantes, take-aways, churrasqueiras, hotéis, supermercados e qualquer estabelecimento HORECA que deseje oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade de 20-24 frangos por ciclo torna-o perfeito para operações de médio a alto volume, garantindo um assado eficaz e uma apresentação apetitosa. É uma solução robusta para cozinhas industriais que procuram otimizar o tempo de produção e a rentabilidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm
Número de Espetos	4
Capacidade de Frangos	20-24

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	74 kg
<b>Potência</b>	16,8 kW
<b>Tensão</b>	380 V