

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frango a Gás Profissional 4 Espetos 20 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.706G	Modelo:	ASSADOR FRANGO GAS UDAF420G 4 ESPETOS-20 FRANGOS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ASSADOR FRANGO GAS UDAF420G 4 ESPETOS-20 FRANGOS

Descricao Resumida

Assador de frango a gás profissional, 4 espetos e capacidade para 20-24 frangos. Preparado para butano/propano ou gás natural, com espetos rotativos. Ideal para HORECA.

Descrição Completa

Assador de Frango a Gás Profissional — Vantagens e Eficiência

O assador de frango a gás profissional é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram maximizar a produção e a qualidade do assado. Com quatro espetos e capacidade para 20 a 24 frangos, este equipamento robusto garante um cozinhado uniforme e delicioso, crucial para a satisfação do cliente.

Desenvolvido para alta performance, este assador destaca-se pela sua eficiência energética, quer funcione com gás butano/propano ou gás natural, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. A sua potência de 24000 kcal/h assegura um rápido aquecimento e manutenção da temperatura ideal, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A construção pensada para o uso intensivo profissional, com portas pivotantes e pegas resistentes, facilita a operação diária e a manutenção do equipamento. É uma adição valiosa para qualquer negócio que almeje excelência na confeção de frangos assados, sem comprometer a durabilidade e a fiabilidade.

Aplicações

Este assador é perfeitamente adequado para restaurantes, churrasqueiras, take-aways, hotéis e cozinhas industriais que têm uma elevada procura por frangos assados. Com a sua capacidade generosa, é ideal para operações de médio e grande volume.

A sua adaptabilidade a diferentes tipos de gás (butano, propano ou natural) permite uma flexibilidade na instalação, tornando-o uma escolha prática para diversos ambientes comerciais. Garante um assado suculento e estaladiço, ideal para servir refeições de qualidade superior aos seus clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	74 Kg
Consumo Gás Butano/Propano	1,96 - 2,277 kg/h
Consumo Gás Natural	2,15 m ³ /h
Potência	24000 kcal/h
Número de Espetos	4
Capacidade de Frangos	20-24
Tensão	230 V