

# 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 Profissional 4 Espetos 20 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.706G	<b>Modelo:</b>	UD2012.706G
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	74 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 970 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2012.706G

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço mínimo necessário para instalar este assador? A: Este assador de frango a gás tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de operação, geralmente de pelo menos 10 cm em cada lado., Q: Quais os requisitos de instalação para o assador de frango a gás? A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 2,277-1,96 kg/h) ou gás natural (consumo de 2,15 m³/h). Requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. As superfícies externas e internas devem ser limpas com detergentes desengordurantes adequados para uso alimentar. Os espetos e componentes removíveis podem ser lavados separadamente. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das ligações de gás e do sistema de rotação, deve ser feita periodicamente por um profissional., Q: Quais os acessórios incluídos com o assador? A: O assador é fornecido com 4 espetos rotativos. Cada espeto inclui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, permitindo acomodar 20 a 24 frangos dependendo do tamanho. Não inclui acessórios adicionais como tabuleiros de recolha de gordura extra ou sistemas de exaustão, que deverão ser adquiridos separadamente, se necessários.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Assador de Frango a Gás, Assador de Frangos Profissional, Máquina de Grelhar Frangos
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11534
<b>Alt Text Imagens</b>	Assador Frango Gas Udaf420g 4 Espetos-20 Frangos
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Assador Frango Gas Udaf420g 4 Espetos-20 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>	HRC4F750H,HRC6F750H,HRCB6F750H,HRC6F750HM

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termômetro de sonda para garantir que atingem 74°C, assegurando a segurança alimentar e a succulência ideal., Utilize marinadas com baixo teor de açúcar para evitar a caramelização excessiva e queimaduras na pele durante o processo de assadura prolongado., Realize a limpeza diária dos espetos e do interior do assador para prevenir a acumulação de gordura carbonizada, que pode afetar o sabor e a eficiência térmica do equipamento., Ajuste a velocidade de rotação dos espetos e a intensidade do gás conforme o tamanho dos frangos e o grau de dourado desejado, para um assado perfeito e uniforme.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha (Churrasqueira/Take-Away), Gestor de F&amp;B (Hotelaria/Catering), Comprador de Equipamentos HORECA</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: 1100x450x970 mm&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: -74 Kg&lt;br /&gt; Gás butano - propano 2,277-1,96 kg/h&lt;br /&gt; Gás natura:l 2,15 m3/h&lt;br /&gt; Potência: 24000 kcal/h&lt;br /&gt; Espetos: 4 nr&lt;br /&gt; Frangos: 20-24 nr&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRBMG9004E,HRC4F750H,HRCB4F750H,HRC2F750E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Restaurantes e Churrasqueiras com Serviço de Take-Away: Em estabelecimentos com forte volume de take-away, este assador permite preparar grandes quantidades de frango assado de forma contínua e rápida. A sua capacidade de 20-24 frangos por ciclo otimiza os picos de procura, garantindo que os clientes recebam o seu pedido com rapidez e a qualidade esperada, mantendo a rentabilidade da operação., Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Para cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou empresas de catering que servem grandes eventos, a capacidade e a eficiência deste assador são cruciais. Permite a produção em larga escala de frango assado com uniformidade, facilitando o planeamento e a logística da confeção para centenas de refeições, sem comprometer o sabor ou a textura., Hotéis e Resorts com Buffets ou Almoços de Grupo: Em hotéis e resorts que oferecem buffets diários ou que servem almoços e jantares para grupos turísticos, a capacidade de assar até 24 frangos simultaneamente é uma vantagem inegável. Garante que haja sempre frango fresco e quente disponível, reduzindo os tempos de espera e otimizando a apresentação do serviço de alimentos, contribuindo para uma experiência positiva do hóspede.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O assador de frango a gás profissional com 4 espetos e capacidade para 20-24 frangos é um equipamento robusto e indispensável para operações HORECA que exigem alta produtividade e consistência na confecção de aves. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho e garantir um produto final suculento e estaladiço, este assador assegura um retorno significativo no investimento através da eficiência operacional e da satisfação do cliente, adaptando-se perfeitamente às exigências de volume elevado.

## Descricao Resumida

Assador de frango a gás profissional com 4 espetos e capacidade para 20-24 frangos. Compatível com butano/propano ou gás natural, ideal para restauradores.

## Descricao Completa

### Assador de Frango a Gás — Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este torrador a gás foi desenvolvido para otimizar a confecção de aves, garantindo um assado uniforme e de alta qualidade. Com uma capacidade notável de 20 a 24 frangos em apenas 4 espetos, este equipamento robusto é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de elevada produtividade. A sua construção assegura durabilidade e fiabilidade, mesmo em ambientes de utilização intensiva, proporcionando um retorno de investimento rápido e uma operação sem falhas.

A versatilidade energética deste aparelho destaca-se, pois é compatível tanto com gás butano/propano quanto com gás natural. Esta adaptabilidade oferece flexibilidade na instalação, permitindo que se ajuste facilmente à infraestrutura existente no seu negócio. Além disso, a sua potência de 24000 kcal/h garante um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura, resultando em frangos suculentos por dentro e estaladiços por fora, sempre com a mesma consistência e sabor.

### Aplicações Profissionais

O assador é especialmente concebido para restaurantes, churrasqueiras, serviços de take-away, hotéis e cozinhas industriais que enfrentam uma alta demanda por frangos assados. A sua generosa capacidade torna-o perfeito para operações de médio a grande volume, onde a rapidez e a uniformidade na confecção são cruciais. É um equipamento indispensável para qualquer negócio que procure alcançar a excelência na preparação de aves, mantendo a produtividade elevada e a satisfação do cliente em primeiro lugar. A porta pivotante e as pegas resistentes facilitam a utilização

e limpeza diária, tornando a operação mais eficiente para a sua equipa.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm
Peso Líquido	74 Kg
Consumo Gás Butano/Propano	1,96 - 2,277 kg/h
Consumo Gás Natural	2,15 m <sup>3</sup> /h
Potência	24000 kcal/h
Número de Espetos	4
Capacidade de Frangos	20-24
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais as dimensões e o espaço mínimo necessário para instalar este assador?**

A: Este assador de frango a gás tem dimensões de 1100x450x970 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de operação, geralmente de pelo menos 10 cm em cada lado.

### **Q: Quais os requisitos de instalação para o assador de frango a gás?**

A: O assador é compatível com gás butano/propano (consumo de 2,277-1,96 kg/h) ou gás natural (consumo de 2,15 m<sup>3</sup>/h). Requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos.

### **Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?**

A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. As superfícies externas e internas devem ser limpas com detergentes desengordurantes adequados para uso alimentar. Os espetos e componentes removíveis podem ser lavados separadamente. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das ligações de gás e do sistema de rotação, deve ser feita periodicamente por um profissional.

### **Q: Quais os acessórios incluídos com o assador?**

A: O assador é fornecido com 4 espetos rotativos. Cada espeto inclui três ganchos centrais e dois ganchos laterais, permitindo acomodar 20 a 24 frangos dependendo do tamanho. Não inclui acessórios adicionais como tabuleiros de recolha de gordura extra ou sistemas de exaustão, que

deverão ser adquiridos separadamente, se necessários.

**Q: Este equipamento é adequado para uso profissional intenso?**

A: Sim, foi concebido para o setor de restauração e hotelaria, suportando o uso contínuo e intenso exigido em cozinhas profissionais de alto volume.