

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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



Hotelequip.pt

Assador de Frangos Elétrico Vertical 6 Espetos – 30 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.708E	Modelo:	UD2012.708E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2012.708E

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos elétrico? A: O assador de frangos elétrico vertical tem dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador profissional? A: Este assador de frangos elétrico requer uma ligação trifásica de 380 V com uma potência total de 25,2 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista certificado, seguindo todas as normas de segurança em vigor, para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção diária do assador de frangos? A: A limpeza diária do assador de frangos deve ser feita após cada utilização, com os espetos e a câmara de cozedura arrefecidos. Utilize desengordurantes específicos para uso alimentar e panos húmidos. Os espetos são removíveis para uma limpeza mais aprofundada na máquina de lavar loiça industrial ou manualmente. Recomenda-se a limpeza regular dos tabuleiros de recolha de gordura e a verificação das resistências e dos componentes elétricos., Q: Quais acessórios estão incluídos com o assador e quais são compatíveis? A: O assador inclui 6 espetos rotativos com três ganchos centrais e dois ganchos laterais cada. Não estão incluídos acessórios adicionais. São compatíveis espetos sobressalentes e tabuleiros de recolha de gordura adicionais, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Assador de Frangos Elétrico, Assador Vertical Profissional, Equipamento para Churrasqueiras

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11536

Alt Text Imagens

Assador Frango Eletr Udaf630e 6 Espetos-30 Frangos

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Assador Frango Eletr Udaf630e 6 Espetos-30 Frangos

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRC6F750H,HRC6F750HM

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Aproveite a rotação vertical dos espetos para marinar os frangos com antecedência e garantir uma absorção uniforme dos temperos, resultando num produto final mais saboroso e suculento., Para otimizar o consumo energético e a qualidade da cozedura, pré-aqueça sempre o assador à temperatura ideal antes de carregar os frangos e evite abrir as portas desnecessariamente., Implemente um sistema de rotação de espetos para garantir que todos os frangos cozinhem de forma homogénea, especialmente se houver variações no tamanho das aves, assegurando uma pele estaladiça e carne tenra em todos os produtos., Mantenha uma rotina de limpeza diária rigorosa, focando na bandeja de recolha de gorduras e nos espetos, para prevenir a acumulação de resíduos, garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef de Cozinha (Churrasqueira/Take-away), Responsável de F&B (Hotel/Resort), Gerente de Catering</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<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>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 1100x450x1730 mm
 Espetos: 6 nr
 Frangos: 30-36 nr
 Peso liquido: -113 kg
 Potência: 25,2 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRMF9004E,HRMF9004S</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Churrasqueiras e Take-aways de Elevado Volume: Em churrasqueiras urbanas ou estabelecimentos de take-away com grande afluência, este assador permite processar múltiplos lotes de frango ao longo do dia, assegurando um fluxo contínuo de produto fresco e quente. A sua capacidade para 30 frangos por ciclo minimiza os tempos de espera dos clientes, otimizando a rotação de stock e maximizando as vendas durante as horas de ponta, como almoços de fim de semana ou jantares semanais., Catering de Eventos e Festas Tradicionais: Para empresas de catering que servem eventos de grande escala ou festas populares portuguesas, onde o frango assado é um prato central, este equipamento é indispensável. Permite preparar grandes quantidades de frango com antecedência, ou in loco, mantendo a qualidade e o sabor, garantindo que centenas de convidados sejam servidos eficientemente, sem comprometer os padrões de apresentação e temperatura., Hotéis e Resorts com Serviço de Buffet ou Room Service: Em unidades hoteleiras que oferecem buffets ou serviço de quarto com opções de frango assado, a consistência e a capacidade são cruciais. Este assador garante que os chefs possam manter um fornecimento constante de frango perfeitamente assado, quer seja para um buffet de almoço, um jantar temático ou para satisfazer pedidos individuais no room service, com a vantagem de uma operação elétrica silenciosa e limpa, adequada a ambientes de hotelaria.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frangos Elétrico Vertical de 6 Espetos, com capacidade para 30 frangos, representa uma solução robusta e de alta performance, projetada especificamente para as exigências do setor HORECA em Portugal. Este equipamento otimiza a produção de frango assado, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente, essencial para responder a picos de procura e manter a consistência da qualidade, um fator crítico para a reputação e rentabilidade de qualquer estabelecimento.

Descrição Resumida

Assador de frangos elétrico vertical de alto desempenho, 6 espetos e capacidade para 30-36 frangos. Painel intuitivo e construção robusta.

Descrição Completa

Assador de Frangos Elétrico — Assador de Frangos — Principais Vantagens

Concebido para o setor profissional, este equipamento de assar frangos, de construção vertical, proporciona uma solução robusta e altamente eficiente para o seu restaurante, take-away ou estabelecimento hoteleiro. A sua capacidade para assar até 30 frangos simultaneamente garante um serviço rápido e de qualidade, ideal para responder a picos de trabalho e assegurar a satisfação do cliente.

A construção em materiais duráveis e o design otimizado asseguram uma confeção uniforme e apelativa, realçando o sabor e a textura dos alimentos. A facilidade de operação, aliada a um painel de comandos intuitivo, permite que a sua equipa se concentre na experiência gastronómica e na excelência do serviço.

Este aparelho destaca-se pela sua eficiência energética e simplicidade de limpeza, características cruciais para a otimização dos custos operacionais e a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Representa uma escolha inteligente para quem procura durabilidade e um desempenho excepcional no desafiante ambiente da restauração.

Aplicações Profissionais

Este robusto assador é ideal para restaurantes, churrasqueiras, supermercados com secção de take-away, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de frango assado. É apto para estabelecimentos com alta procura, garantindo uma produção constante e de elevada qualidade, sempre com a máxima eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1730 mm
Número de Espetos	6
Capacidade de Frangos	30-36
Potência	25,2 kW
Tensão	380 V
Peso Líquido	113 kg
Tipo de Energia	Elétrico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de frangos que este assador consegue preparar?

Este assador elétrico tem capacidade para preparar entre 30 a 36 frangos, dependendo do tamanho das aves. A sua performance garante uma produção contínua para negócios de grande volume.

Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume?

Sim, com a sua capacidade para 30-36 frangos e 6 espetos rotativos, é perfeitamente adequado para estabelecimentos com alta demanda. Garante eficiência e qualidade, mesmo nos momentos de maior afluência.

Como é feita a limpeza do assador?

O modelo foi concebido para facilitar a limpeza, com características que permitem uma higienização rápida e eficaz. Isto é essencial para ambientes profissionais, promovendo a máxima higiene e reduzindo o tempo de inatividade.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos elétrico?

O assador de frangos elétrico vertical tem dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador profissional?

Este assador de frangos elétrico requer uma ligação trifásica de 380 V com uma potência total de 25,2 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista certificado, seguindo todas as normas de segurança em vigor, para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento.