

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frango a Gás com 6 Espetos – Capacidade 30 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.708G	Modelo:	ASSADOR FRANGO GAS UDAF630G 6 ESPETOS-30 FRANGOS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ASSADOR FRANGO GAS UDAF630G 6 ESPETOS-30 FRANGOS

Descricao Resumida

Assador vertical a gás com 6 espetos e capacidade para 30-36 frangos. Possui portas pivotantes, preparado para gás butano/propano ou natural, com espetos rotativos para cozedura uniforme.

Descrição Completa

Assador de Frango a Gás – Principais Vantagens

Este assador de frango a gás foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta e o design funcional otimizam o processo de assar, permitindo obter resultados consistentemente dourados e sumarentos, essenciais para a satisfação do cliente.

A versatilidade energética, com compatibilidade tanto para gás butano/propano como gás natural, oferece flexibilidade na instalação e adaptação a diferentes infraestruturas. Com uma potência significativa, o equipamento assegura um rápido aquecimento e manutenção da temperatura, crucial para um serviço ágil e ininterrupto em horários de pico.

Equipado com espetos rotativos, o assador garante que cada frango é cozido de forma homogénea, evitando pontos de cozedura excessiva ou insuficiente. As portas pivotantes facilitam o acesso e a monitorização do processo, enquanto o design geral contribui para a facilidade de limpeza e manutenção diária.

Aplicações

Ideal para restaurantes, take-aways, churrasqueiras, hotéis, e refeitórios que necessitam de uma solução potente e fiável para assar grandes quantidades de frangos. Este assador é perfeito para estabelecimentos com elevado fluxo de clientes, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias. A sua capacidade permite atender a eventos, caterings e serviços de entrega, garantindo sempre a mesma excelência no produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1730 mm
Peso Líquido	113 kg

Consumo Gás Butano/Propano	3,326-2,94 kg/h
Consumo Gás Natural	3,23 m ³ /h
Potência	36000 kcal/h
Número de Espetos	6
Capacidade de Frangos	30-36
Tensão	230 V