

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Assador de Frango a Gás Aberto 7 Espetos 1100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.710G	<b>Modelo:</b>	UD2012.710G
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	141 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 1960 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2012.710G

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões deste assador de frango a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: O assador de frango aberto a gás tem dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua operação e ventilação, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Quais são os requisitos de instalação para este assador vertical a gás? A: Este assador requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos e pode ser configurado para funcionar com gás butano/propano ou gás natural. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para frango aberto? A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do assador. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos componentes elétricos, deve ser efetuada por profissionais qualificados., Q: O que inclui este assador vertical e quais os acessórios compatíveis? A: O assador é fornecido com 7 espetos rotativos, desenhado especificamente para assar frango aberto. Não inclui acessórios adicionais para esta configuração, mas o nosso catálogo oferece uma vasta gama de equipamentos complementares para cozinhas profissionais.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

assador de frango aberto, assador a gás profissional, assador vertical 7 espetos

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11540

**Alt Text Imagens**

Assador Frango Aberto Gás Udaf735g 7 Espetos

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Assador Frango Aberto Gás Udaf735g 7 Espetos

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Assadores de Frangos e Kebab

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

EX19058900,EX19058899,EX19058897

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Monitorize regularmente a pressão do gás e a condição dos queimadores para garantir uma distribuição de calor ótima e eficiente, evitando pontos frios ou sobreaquecimento., Utilize a rotação dos espetos de forma consistente e evite sobrecarregar o equipamento para assegurar uma cozedura uniforme em todos os frangos, otimizando o aproveitamento da capacidade., Implemente um programa de manutenção preventiva e limpeza diária, focando na remoção de gorduras e resíduos, para prolongar a vida útil do equipamento e manter os padrões de higiene alimentar., Ajuste a altura dos frangos nos espetos conforme o tamanho e o peso, garantindo que todos recebam o calor adequado para um assado perfeito, com pele estaladiça e carne suculenta.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef Executivo de Restaurante, Responsável de F&amp;B em Hotelaria, Gerente de Churrasqueira/Take-Away</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<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 especial para assar frango aberto.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1100x450x1960 mm&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: -141 Kg&lt;br /&gt; Potência: 46000 kg/h&lt;br /&gt; Espetos: 7 nr&lt;br /&gt; Frangos: nr -&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRBMG9008E,HRC6F750H,EX19058896</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Restaurantes e Churrasqueiras com Alto Volume de Vendas: Em estabelecimentos com elevada procura de frango assado, especialmente durante os horários de pico, este assador permite processar até 7 frangos em simultâneo. A sua operação a gás assegura uma recuperação rápida da temperatura e um assado contínuo, crucial para manter o fluxo de serviço sem comprometer a qualidade do produto final, garantindo a consistência que os clientes procuram., Serviços de Catering e Eventos: Para empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de frango assado em diferentes localizações, a flexibilidade de gás butano/propano torna este equipamento ideal. A capacidade de 7 espetos permite uma produção eficiente e em larga escala, assegurando que o frango chegue à mesa dos convidados com a mesma qualidade de um restaurante, mesmo em contextos de cozinha temporária., Hotéis e Unidades de Alojamento com Serviço de Take-Away ou Buffet: Hotéis que oferecem frango assado no seu menu de take-away, serviço de quartos ou buffets beneficiam da versatilidade e capacidade deste assador. Permite preparar frangos 'à la minuta' ou pré-preparar para grandes eventos, mantendo a temperatura e suculência. A facilidade de limpeza e manutenção contribui para a higiene e eficiência operacional exigidas neste setor.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Assador de Frango Aberto a Gás de 7 Espetos e 1100mm é uma solução robusta e de alta capacidade, concebida para maximizar a eficiência e a qualidade na produção de frango assado em ambientes profissionais. Com a sua potência térmica de 46000 W e a capacidade de operar tanto com gás butano/propano como com gás natural, este equipamento garante uma cozedura uniforme e consistente, resultando em frangos suculentos e com pele estaladiça, essenciais para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio HORECA.

## Descrição Resumida

Assador vertical industrial a gás com 7 espetos rotativos, ideal para frango aberto. Versátil e eficiente, com portas pivotantes e controlo de temperatura.

## Descrição Completa

### assador frango aberto — Assador de Frango Aberto — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com este rotisserie de frango a gás, especificamente concebido para frangos abertos. A sua estrutura robusta e funcionalidade avançada garantem um cozinhado uniforme e de alta performance, resultando em aves suculentas e perfeitamente douradas que irão impressionar os seus clientes.

Equipado com sete espetos giratórios, este equipamento assegura uma distribuição de calor homogénea, crucial para um assado impecável. A sua operação a gás oferece um controlo preciso da temperatura, ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram qualidade consistente e resultados superiores.

As duas portas articuladas e as pegas ergonómicas facilitam o manuseamento e a supervisão do processo de assadura. Além disso, a sua compatibilidade com gás butano/propano ou gás natural confere flexibilidade na instalação, adaptando-se às necessidades energéticas do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este assador é a solução ideal para restaurantes, estabelecimentos de take-away, churrasqueiras e hotéis que desejam oferecer frango assado de qualidade premium. A sua capacidade de sete espetos permite gerir um volume significativo de pedidos, tornando-o perfeito para períodos de maior afluência e eventos. É particularmente recomendado para negócios que beneficiam da versatilidade entre gás butano/propano e gás natural.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1100x450x1960 mm
Peso Líquido	141 kg
Potência	46000 W (potência térmica)
Número de Espetos	7
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Butano/Propano ou Gás Natural

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais são as dimensões deste assador de frango a gás e o espaço necessário para a sua instalação?**

A: O assador de frango aberto a gás tem dimensões de 1100x450x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua operação e ventilação, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

**Q: Quais são os requisitos de instalação para este assador vertical a gás?**

A: Este assador requer uma ligação elétrica de 230 V para os espetos rotativos e pode ser configurado para funcionar tanto com gás butano/propano como com gás natural. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para frango aberto?**

A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do assador. Após cada utilização, as superfícies internas e os espetos devem ser limpos com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A manutenção periódica, incluindo a verificação das ligações de gás e dos componentes elétricos, deve ser efetuada por profissionais qualificados.

**Q: Qual é a capacidade de produção deste assador de frango a gás?**

A: O equipamento está preparado para operar com 7 espetos rotativos, permitindo assar múltiplos frangos em simultâneo. Esta capacidade torna-o ideal para estabelecimentos com elevada procura de frango assado, otimizando o serviço em horários de pico.

**Q: Este assador é adequado para que tipo de frango e quais os benefícios?**

A: Este modelo é especialmente concebido para assar frango aberto, garantindo uma cozedura ideal e uma pele estaladiça. O design permite uma distribuição de calor mais eficaz, resultando em frangos mais suculentos e saborosos, que satisfazem os clientes mais exigentes.