

# 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



## Assador de Frangos a Gás 8 Espetos para 40 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.712G	<b>Modelo:</b>	2012.712G
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2012.712G

### Descricao Resumida

Assador de frangos a gás profissional de 8 espetos, capacidade para 40-48 frangos. Perfeito para restauradores que buscam alta eficiência.

## Descricao Completa

### Assador de frangos a gás — Assador Rotativo Profissional — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de grande volume, este giratório a gás oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o preparo de aves. A sua construção vertical otimiza o espaço da sua cozinha, enquanto as duas portas pivotantes com pegas ergonômicas garantem um manuseamento seguro e conveniente. Além disso, a flexibilidade de funcionar com gás butano/propano ou gás natural torna este equipamento versátil para diversas infraestruturas.

A distribuição uniforme do calor assegurada pelos espetos rotativos resulta em frangos perfeitamente assados, suculentos por dentro e crocantes por fora, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua eficiência, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este forno avícola é ideal para talhos, churrasqueiras, restaurantes, take-aways e grandes cozinhas industriais que procuram oferecer frangos assados de alta qualidade de forma consistente e com elevada capacidade de produção. O seu desempenho fiável e a facilidade de operação fazem dele uma escolha excelente para garantir a satisfação dos clientes e otimizar os processos de confeção.

A sua capacidade para lidar com um número significativo de aves simultaneamente permite responder eficazmente a picos de procura, contribuindo para a rentabilidade do seu estabelecimento. A robustez do equipamento garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

### Características Técnicas

CARACTERÍSTICA	VALOR
Dimensões	1100x450x1960 mm
Peso Líquido	137 kg
Consumo Gás Butano/Propano	4,435-3,92 kg/h
Consumo Gás Natural	4,31 m <sup>3</sup> /h
Potência	48000 kcal/h

CARACTERÍSTICA	VALOR
Número de Espetos	8
Capacidade de Frangos	40-48
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Este assador pode ser ligado a que tipo de gás?**

O equipamento é versátil, podendo ser ligado tanto a gás butano/propano como a gás natural, dependendo da sua instalação e preferência.

### **Quantos frangos consigo cozinhar de uma só vez?**

Este forno rotativo de aves possui 8 espetos, permitindo assar entre 40 a 48 frangos em simultâneo, ideal para operações com alta procura.

### **Quais as dimensões exatas do assador?**

As dimensões precisas do equipamento são 1100 mm de largura, 450 mm de profundidade e 1960 mm de altura, garantindo que se adapta ao espaço da sua cozinha.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design do assador foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, permitindo que a sua equipa optimize o tempo e mantenha os padrões de higiene elevados.

### **É um equipamento adequado para um negócio de take-away?**

Absolutamente. A sua elevada capacidade e a eficiência no processo de cozedura tornam-no perfeito para estabelecimentos de take-away com grande volume de vendas de frango assado.