

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos a Gás Duplo 1100mm para 55 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.714G	<b>Modelo:</b>	UD2012.714G
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	134 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 1730 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2012.714G

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos a gás? A: O assador de frangos a gás apresenta dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura), o que requer um espaço de instalação adequado para garantir a sua correta ventilação e operação segura em cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe do espaço vertical e horizontal necessário, incluindo folga para abertura de portas e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação para o assador de frangos a gás, especificamente em relação ao tipo de gás e alimentação elétrica? A: Este assador de frangos funciona com gás butano/propano (consumo de 3,326-2,94 kg/h) ou gás natural (consumo de 3,23 m³/h). A potência elétrica necessária é de 230 V. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste assador industrial de frangos? A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies internas e externas, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. Os espetos devem ser limpos após cada uso. A manutenção periódica, a ser efetuada por um profissional, deve incluir a verificação dos sistemas de gás, componentes elétricos e rotativos para garantir o desempenho e a segurança do equipamento., Q: Quantos frangos podem ser assados simultaneamente neste equipamento e qual a sua capacidade e número de espetos? A: Este assador de frangos a gás foi projetado para assar entre 55 a 66 frangos em simultâneo, graças aos seus 11 espetos rotativos. Cada espeto possui três ganchos centrais e dois laterais, otimizando a capacidade e garantindo um cozimento uniforme para grandes volumes., Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis para otimizar o seu uso em cozinhas profissionais? A: O assador é fornecido com 11 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois laterais, prontos a usar. Para otimizar ainda mais o seu uso em cozinhas profissionais, é recomendável verificar com o fornecedor a disponibilidade de acessórios adicionais, como espetos sobressalentes ou ferramentas de limpeza específicas para chapa e grelha.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Assador de frangos a gás, Assador profissional de frangos, Assador industrial de frangos

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11548

**Alt Text Imagens**

Assador Frango Gas Udafdoble 11 Espetos-55 Frangos

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Assador Frango Gas Udafdoble 11 Espetos-55 Frangos

**Estado WooCommerce**

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>	EX19058899,EX19058900
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Realize uma manutenção preventiva regular dos bicos injetores e dos mecanismos de rotação dos espetos para assegurar a eficiência da queima e a uniformidade no assado, prolongando a vida útil do equipamento., Utilize sempre termómetros de sonda para verificar a temperatura interna dos frangos, garantindo que atingem 74°C, o que assegura a segurança alimentar e a qualidade do produto final., Otimize o carregamento dos espetos distribuindo os frangos de forma equilibrada para evitar sobrecarga em apenas um lado, o que poderia comprometer o movimento de rotação e a cozedura uniforme., Considere a instalação de um sistema de exaustão robusto e eficaz, dada a elevada capacidade de produção e a conseqüente geração de fumo e vapores, essencial para o conforto e segurança da equipa e clientes.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo de Restaurante/Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Operações de Catering
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Assador industrial elétrico,com duas linhas de queima, com duas portas pivotantes e duas pegas, espetos rotativos, modelo com três ganchos centrais e dois ganchos laterais, painel de comandos de fácil acesso.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1100x450x1730 mm&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: -134 Kg&lt;br /&gt; Gás butano - propano 3,326-2,94 kg/h&lt;br /&gt; Gás natura:l 3,23 m3/h&lt;br /&gt; Potência: 36000 kcal/h&lt;br /&gt; Espetos: 11 nr&lt;br /&gt; Frangos: 55-66 nr&lt;/p&gt; <p>&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p> </p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19058897,HRBMG9004E,HRCB4F750E

## Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes e Churrasqueiras de Grande Volume: Em restaurantes especializados em grelhados ou churrasqueiras com grande afluência, este assador permite gerir picos de procura com eficiência, assegurando que um elevado número de frangos assados, com o tradicional tempero português, esteja pronto para servir rapidamente. A capacidade de assar até 55 frangos simultaneamente minimiza os tempos de espera e maximiza a rentabilidade por turno de serviço., Unidades Hoteleiras com Serviço de Buffet ou Banquetes: Hotéis que operam com buffets de almoço/jantar ou que organizam eventos e banquetes beneficiam da capacidade de produção contínua deste equipamento. Permite a preparação antecipada de grandes quantidades de frango assado, garantindo um fornecimento constante e quente para os comensais, mantendo a qualidade e suculência, mesmo em serviços de grande escala., Catering para Eventos e Festivais: Para empresas de catering que servem grandes eventos, como festivais, feiras ou casamentos, a mobilidade e adaptabilidade ao gás (butano/propano) deste assador são vantagens cruciais. Permite a confeção de frangos assados no local, garantindo frescura e um aroma apelativo, o que é um fator diferenciador e contribui para uma experiência gastronómica memorável para os participantes.

## Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos a gás duplo com 11 espetos, projetado para uma capacidade de até 55 frangos, é um equipamento robusto e essencial para operações de restauração e hotelaria em Portugal que exigem elevada produtividade e consistência na confeção. As suas dimensões e capacidade de produção são otimizadas para atender à demanda de estabelecimentos com alto volume, garantindo eficiência energética e resultados culinários uniformes, cruciais para a padronização do sabor e a satisfação do cliente.

## Descricao Resumida

Assador a gás para 55-66 frangos em 11 espetos. Duas linhas de queima, portas pivotantes e controlo de fácil acesso para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos a Gás — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de rotação dupla foi concebido para satisfazer as exigências de restaurantes e cozinhas profissionais. A sua construção em materiais duráveis garante uma longa vida útil e um desempenho constante, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção de aves.

Com a capacidade de assar até 55 frangos em simultâneo através dos seus 11 espetos, este forno otimiza a eficiência da sua operação, permitindo uma resposta ágil à procura, mesmo durante os períodos de maior movimento.

A flexibilidade de usar gás propano/butano ou gás natural facilita a integração em diversas infraestruturas de cozinha, proporcionando versatilidade na utilização e adaptabilidade às suas necessidades operacionais específicas.

## Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução perfeita para churrasqueiras, casas de take-away, hotéis, e grandes unidades de restauração que procurem maximizar a produção de frangos assados. É a escolha ideal para operações de média a grande dimensão que requerem uma cozedura uniforme e eficiente, garantindo a satisfação dos clientes e a rentabilidade do seu negócio.

A sua capacidade elevada e o design resistente tornam-no particularmente adequado para estabelecimentos com alta rotação de clientes ou para empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de frango assado para eventos de vários portes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100 x 450 x 1730 mm
Peso Líquido	134 kg
Consumo de Gás (Butano/Propano)	3.326 - 2.94 kg/h
Consumo de Gás (Natural)	3.23 m <sup>3</sup> /h
Potência	36000 kcal/h
Número de Espetos	11 espetos
Capacidade de Frangos	55 - 66 frangos
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

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

R: Este assador profissional tem capacidade para preparar entre 55 a 66 frangos, dependendo do tamanho das aves. Os seus 11 espetos rotativos garantem uma cozedura uniforme.

**Q: Que tipo de gás é compatível com este equipamento?**

R: O assador é compatível com gás butano/propano e gás natural, oferecendo flexibilidade para se adaptar à sua instalação existente. Ambas as opções garantem um desempenho eficiente.

**Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos a gás?**

R: O assador de frangos a gás apresenta dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). Requer um espaço de instalação adequado para garantir a sua correta ventilação e operação segura.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste assador industrial de frangos?**

R: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares e gordura das superfícies internas e externas, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. Os espetos devem ser limpos após cada utilização para manter a higiene.

**Q: Este assador de frangos inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis para otimizar o seu uso em cozinhas profissionais?**

R: O assador é fornecido com 11 espetos rotativos, cada um com três ganchos centrais e dois laterais, prontos a utilizar. Recomenda-se verificar a disponibilidade de espetos sobressalentes ou ferramentas de limpeza específicas com o fornecedor.