

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Assador Industrial a Gás para 75-90 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.716G	<b>Modelo:</b>	2012.716G
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 1890 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2012.716G

### Descricao Resumida

Assador industrial a gás com capacidade para 75-90 frangos. Espetos rotativos e controlo de fácil acesso. Ideal para restauração de grande volume.

## Descricao Completa

### assador frangos industrial — Assador de Aves — Principais Vantagens

Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração, este assador industrial a gás destaca-se pela sua versatilidade e elevada capacidade. Ideal para preparar grandes quantidades de aves de forma homogénea e eficiente, garante frangos suculentos e bem assados, otimizando o tempo de confeção e a qualidade do produto final. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva asseguram uma operação fiável para qualquer negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional é a solução perfeita para aviários, talhos com take-away, supermercados com secção de refeições prontas, bem como grandes estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram oferecer frangos assados de alta qualidade. A sua capacidade de processar um volume considerável de aves torna-o indispensável para serviços de catering e eventos de grande porte, onde a eficiência e a excelência são primordiais. Será um investimento essencial para potenciar a operação da sua cozinha. A facilidade de controlo e o design prático garantem que a sua equipa poderá operar o assador com máxima eficácia, resultando em menores custos operacionais.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (mm)</b>	1100x450x1890
<b>Peso Líquido - Bruto (Kg)</b>	-157
<b>Consumo Gás Butano - Propano (kg/h)</b>	4,435-3,92
<b>Consumo Gás Natural (m3/h)</b>	4,31
<b>Potência (kcal/h)</b>	48000
<b>Espetos</b>	15
<b>Capacidade de Frangos</b>	75-90

## Perguntas Frequentes

---

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

Este assador tem uma capacidade projetada para 75 a 90 frangos, dependendo do tamanho das aves, ideal para operações de grande volume.

### **Que tipo de gás este equipamento utiliza?**

O aparelho é compatível com gás butano, propano e gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização conforme a sua infraestrutura.

### **É fácil de usar e controlar?**

Sim, este assador possui um painel de comandos de fácil acesso, tornando a sua operação intuitiva e prática para qualquer utilizador.

### **Qual a dimensão total do assador?**

As dimensões do assador são de 1100x450x1890 mm, um tamanho adequado para integração em cozinhas profissionais com espaço otimizado.

### **Este assador é apropriado para quais tipos de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, take-aways, supermercados, hotéis e serviços de catering, que necessitem de uma solução eficiente para assar aves.