

# 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: 17/05/2026

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, 15 Espetos – 75-90 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.716G	<b>Modelo:</b>	ASSADOR FRANGO GAS UDAFDOBLE 15 ESPETOS-79 FRANGOS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ASSADOR FRANGO GAS UDAFDOBLE 15 ESPETOS-79 FRANGOS

### Descricao Resumida

Assador de frangos a gás profissional, duplo, com 15 espetos e capacidade para 75 a 90 frangos. Painel de comandos intuitivo e estrutura robusta para uso intensivo.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este assador de frangos a gás profissional de dupla linha de queima foi concebido para otimizar a preparação de um grande volume de frangos com eficiência e uniformidade. A sua robustez e design inteligente garantem uma operação contínua e resultados perfeitos, essenciais para estabelecimentos com alta procura. A tecnologia a gás proporciona um aquecimento rápido e uma cozedura homogénea, permitindo que os frangos fiquem suculentos por dentro e estaladiços por fora.

A funcionalidade de espetos rotativos, combinada com duas portas pivotantes, facilita o carregamento e descarregamento, minimizando a perda de calor e otimizando o fluxo de trabalho. O painel de comandos de fácil acesso simplifica a operação, tornando-o intuitivo mesmo para equipas com menos experiência, ao mesmo tempo que mantém a segurança operacional como prioridade. A estrutura sólida assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Ideal para operações exigentes, este equipamento destaca-se pela sua capacidade de produção elevada, permitindo assar até 90 frangos simultaneamente em 15 espetos. A adaptação a gás butano/propano ou gás natural oferece flexibilidade na instalação, enquanto os seus baixos consumos energéticos contribuem para uma gestão mais económica e sustentável do seu negócio.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, churrasqueiras, cantinas, refeitórios, talhos com takeaway e serviços de catering que necessitam de uma solução robusta e de alta capacidade para a confeção de frangos assados. É a escolha ideal para negócios que procuram maximizar a produção sem comprometer a qualidade do produto final, garantindo um serviço rápido e eficiente em períodos de pico.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x450x1890 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Bruto</b>	157 kg
<b>Consumo Gás Butano/Propano</b>	4,435 - 3,92 kg/h
<b>Consumo Gás Natural</b>	4,31 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência</b>	48000 kcal/h
<b>Número de Espetos</b>	15
<b>Capacidade de Frangos</b>	75-90
<b>Tensão</b>	230 V