

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: 03/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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

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