

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Assador de Frangos Vitrocerâmico Elétrico | 2 Espetos

Informações do Produto

SKU:	UD2012.734E	Modelo:	UD2012.734E
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	58 kg	Dimensões:	1100 x 450 x 610 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca

UDEX

Modelo	UD2012.734E
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos? A: Este assador de frangos profissional possui dimensões de 1100x450x610 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo assim o bom funcionamento do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar o assador de frangos vitrocerâmico? A: O assador de frangos vitrocerâmico elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 8,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica no local respeite estas especificações e seja efetuada por um técnico qualificado, garantindo a segurança e o desempenho do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de frangos com tecnologia vitrocerâmica? A: A limpeza é simplificada graças às resistências elétricas protegidas por cristal vitrocerâmico. Após arrefecimento do equipamento, deve-se utilizar produtos de limpeza específicos para superfícies vitrocerâmicas e um pano macio. Recomenda-se a limpeza regular para manter a eficiência e higiene do assador, prolongando a sua vida útil., Q: Existe garantia e serviço de assistência técnica para este assador de frangos profissional? A: Sim, este assador de frangos inclui a garantia legal em vigor. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia, condições e o acesso ao serviço de assistência técnica especializada, por favor contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este modelo de assador de frangos? A: O assador inclui 2 espetos robustos, adequados para o assar de 10-12 frangos. Relativamente a acessórios adicionais ou peças de substituição, poderá consultar o nosso catálogo ou contactar a nossa equipa de vendas para obter mais informações sobre opções compatíveis que possam otimizar a sua utilização.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Assador de frangos vitrocerâmico elétrico, Assador de frangos profissional, Assador de frangos 2 espetos
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11554
Alt Text Imagens	Assador Frango Vitroceramica Udafv210e 2 Espetos — vista 1 Assador Frango Vitroceramica Udafv210e 2 Espetos — vista 2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Assador Frango Vitroceramica Udafv210e 2 Espetos
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published

Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores de Frangos e Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCE4P750H,HRFD10L10LTRIF600E,HRFD15L15L750E
Uso Profissional - Dicas	<p>Monitorize regularmente a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura ideal, especialmente em lotes de maior dimensão., Aproveite a facilidade de limpeza da tecnologia vitrocerâmica, realizando a higienização dos espetos e do interior após cada utilização para prevenir a acumulação de gordura e otimizar o desempenho do equipamento., Padronize o peso e o tempero dos frangos para assegurar uma cozedura uniforme em todos os espetos, contribuindo para a consistência do produto final e a satisfação do cliente., Considere a utilização de espetos adicionais pré-carregados para otimizar o tempo de rotação entre fornadas, minimizando o tempo de inatividade do equipamento e maximizando a produção durante os períodos de maior procura.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Restaurantes e Hotéis), Gerente de F&B (Hotelaria), Proprietário de Take-away/Talho com secção de Pronto-a-Comer
Descrição Curta Original	<p>Assador de frangos vertical, equipado com resistências elétricas de grande potência protegidas com cristal vitrocerâmico para facilitar a limpeza.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1100x450x610 mm Espetos: 2 nr Frangos: 10-12 nr Peso líquido: -58 kg Potência: 8,4 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRBME9004E,HRCE4P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes de comida tradicional portuguesa: Em restaurantes com foco na gastronomia portuguesa, o assador é utilizado para preparar frangos de churrasco com a pele estaladiça e carne macia, um prato de elevada procura. A capacidade de 10-12 frangos por fornada permite gerir picos de serviço ao almoço e jantar, garantindo a disponibilidade constante do produto fresco e quente., Take-aways e Charcutarias com Serviço de Pronto-a-Comer: Para estabelecimentos de take-away e charcutarias, este assador é fundamental para oferecer frango assado como opção de refeição rápida e de qualidade. A sua operação elétrica e a facilidade de limpeza da superfície vitrocerâmica são vantagens operacionais que minimizam o tempo de inatividade e maximizam a rentabilidade diária, especialmente em locais com elevado volume de vendas ao balcão., Hotéis e Resorts com Buffets ou Eventos: Em hotéis e resorts que servem buffets ou organizam eventos, o equipamento é empregado para a produção de frango assado em quantidade, seja para o pequeno-almoço, almoço ou jantar. A cozedura uniforme e a capacidade de manter a qualidade em grandes volumes são essenciais para satisfazer as expectativas dos hóspedes e a logística de eventos com muitos participantes.</p>

Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos vitrocerâmico elétrico de 2 espetos é uma solução robusta e eficiente para operações de restauração e hotelaria que demandam consistência e volume na confecção de aves assadas. A sua tecnologia vitrocerâmica assegura uma distribuição de calor homogênea e uma limpeza simplificada, características cruciais para manter os padrões de higiene e otimizar a produtividade em cozinhas profissionais. Este equipamento permite a produção de frangos suculentos e uniformemente assados, respondendo à procura de forma eficaz e com um controlo operacional superior.

Descricao Resumida

Assador de carne elétrico com 2 espetos e tecnologia vitrocerâmica, ideal para 10-12 frangos, otimiza a limpeza e garante cocção uniforme.

Descricao Completa

Assador de frangos vitrocerâmico elétrico — Assador de Frangos Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, com tecnologia vitrocerâmica e funcionamento elétrico, oferece uma solução eficiente e higiénica para o seu negócio de restauração e hotelaria. Concebido para proporcionar uma cozedura uniforme e saborosa, garante resultados de excelência, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos cozinhados.

A integração de resistências elétricas de alta potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, assegura uma distribuição de calor ideal e simplifica drasticamente os processos de limpeza. Esta característica é crucial em ambientes profissionais, onde a manutenção da higiene e a rapidez na higienização são prioritárias para a conformidade com as rigorosas normas alimentares.

Com capacidade para preparar entre 10 a 12 aves, este aparelho é ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado, permitindo satisfazer a procura dos seus clientes por frangos suculentos e perfeitamente assados, com o mínimo esforço e máxima rentabilidade.

Aplicações Profissionais

Desenvolvido para o setor de restauração, este aparelho de assar frangos é perfeitamente adequado para restaurantes, lojas de take-away, talhos com serviço de pronto-a-comer, supermercados e cozinhas industriais que procuram eficiência e capacidade de produção. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no num ativo valioso para o dia a dia profissional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1100x450x610 mm
Número de Espetos	2
Capacidade de Frangos	10-12
Peso Líquido	58 kg
Potência	8,4 kW
Tensão	380 V
Tecnologia	Vitrocerâmica
Tipo de Energia	Elétrico

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos?

R: Este assador de frangos profissional possui dimensões de 1100x450x610 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo assim o bom funcionamento do equipamento.

P: Quais são os requisitos elétricos para instalar o assador de frangos vitrocerâmico?

R: O assador de frangos vitrocerâmico elétrico requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 8,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica no local respeite estas especificações e seja efetuada por um técnico qualificado, garantindo a segurança e o desempenho do equipamento.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de frangos com tecnologia vitrocerâmica?

R: A limpeza é simplificada graças às resistências elétricas protegidas por cristal vitrocerâmico. Após arrefecimento do equipamento, deve-se utilizar produtos de limpeza específicos para superfícies vitrocerâmicas e um pano macio. Recomenda-se a limpeza regular para manter a eficiência e higiene do assador, prolongando a sua vida útil.

P: Existe garantia e serviço de assistência técnica para este assador de frangos profissional?

R: Sim, este assador de frangos inclui a garantia legal em vigor. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia, condições e o acesso ao serviço de assistência técnica especializada, por favor contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o equipamento.

P: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este modelo de assador de frangos?

R: O assador inclui 2 espetos robustos, adequados para o assar de 10-12 frangos. Relativamente a acessórios adicionais ou peças de substituição, poderá consultar o nosso catálogo ou contactar a nossa equipa de vendas para obter mais informações sobre opções compatíveis que possam otimizar a sua utilização.