

# 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



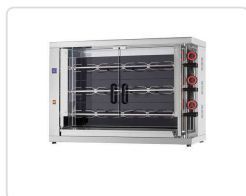
Hotelequip.pt

## Assador de Frangos Elétrico Vitrocerâmico - 3 Espetos, 15-18 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.736E	<b>Modelo:</b>	UD2012.736E
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	74 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 780 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2012.736E
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este assador de frangos? A: Este assador de frangos vitrocerâmico possui dimensões de 1100x450x780 mm. Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a ventilação e as operações de limpeza e manutenção do equipamento na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este assador vitrocerâmico? A: O assador requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 12,6 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando o cumprimento das normas de segurança em vigor e a compatibilidade da sua rede elétrica com as especificações do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de frangos vitrocerâmico? A: A limpeza é facilitada pelas resistências elétricas protegidas com cristal vitrocerâmico. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização com produtos específicos para superfícies vitrocerâmicas e aço inoxidável, evitando produtos abrasivos que possam danificar o equipamento. Consulte o manual de instruções para um guia detalhado de manutenção., Q: Posso assar outros tipos de carne além de frangos neste equipamento? A: Embora concebido para frangos, a versatilidade dos espetos e o sistema de aquecimento permitem assar outros tipos de carne, desde que sejam compatíveis com as dimensões e o método de cozedura. Contudo, a capacidade e o tempo de cozedura podem variar.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Assador de Frangos Vitrocerâmico, Assador Elétrico Profissional, Assador de Frangos 3 Espetos
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11555
<b>Alt Text Imagens</b>	Assador Frango Vitroceramica Udafv315e 3 Espetos — vista 1 Assador Frango Vitroceramica Udafv315e 3 Espetos — vista 2
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Assador Frango Vitroceramica Udafv315e 3 Espetos
<b>Estado WooCommerce</b>	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>	HRCE6P750H,HRFD15L15LTRIF9750E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize a temperatura interna dos frangos com um termómetro de sonda para garantir que atingem os 74°C, assegurando a segurança alimentar e a suculência ideal., Utilize sempre espetos adequados ao peso e tamanho dos frangos para evitar desequilíbrios e garantir um assado uniforme em todos os lados., Aproveite a facilidade de limpeza do vidro vitrocerâmico. Uma limpeza regular após cada ciclo de assado previne a acumulação de gordura e prolonga a vida útil das resistências e do equipamento., Para otimizar o consumo energético, pré-aqueça o assador apenas pelo tempo necessário e evite abrir a porta desnecessariamente durante o processo de confeção.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha/Chef Executivo, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gestor de Take-away/Churrasqueira</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Assador de frangos vertical, equipado com resistências elétricas de grande potência protegidas com cristal vitrocerâmico para facilitar a limpeza.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1100x450x780 mm&lt;br /&gt; Espetos: 3 nr&lt;br /&gt; Frangos: 15-18 nr&lt;br /&gt; Peso líquido: -74 kg&lt;br /&gt; Potência: 12,6 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 380 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF9004E,HRCE4P750S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes focados na gastronomia portuguesa, este assador permite manter uma oferta constante de frango assado, um prato de elevada procura. A capacidade de 15-18 frangos assegura que o pico de serviço ao almoço e jantar é gerido sem atrasos, mantendo a qualidade e o sabor característicos, essenciais para a satisfação do cliente e a reputação do estabelecimento., Take-aways e Churrasqueiras com Grande Volume: Para take-aways e churrasqueiras que operam com um volume diário significativo, a capacidade e a rapidez de confeção deste equipamento são vitais. A facilidade de limpeza das resistências vitrocerâmicas traduz-se em menos tempo de inatividade entre as fornadas, permitindo uma rotatividade mais eficiente e uma resposta ágil à procura, especialmente em dias de maior afluência como fins de semana e feriados., Catering para Eventos e Hotéis: No setor de catering e em unidades hoteleiras que servem buffets ou eventos de grande escala, a capacidade de produção consistente e a fiabilidade deste assador são inestimáveis. Permite preparar grandes quantidades de frango assado para banquetes, conferências ou serviço de quartos, garantindo que o produto final é sempre tenro e apelativo, com a flexibilidade de um equipamento elétrico que se integra facilmente em diferentes espaços de cozinha.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos vitrocerâmico elétrico de 3 espetos, com capacidade para 15-18 frangos, representa uma solução robusta e eficiente para operações HORECA que exigem alta produtividade e consistência na confeção. A sua tecnologia de resistências protegidas por cristal vitrocerâmico não só assegura um assado uniforme e suculento, como simplifica drasticamente os processos de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da equipa e garantindo os mais elevados padrões de higiene alimentar, cruciais em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Resumida

Assador de frangos vertical elétrico com 3 espetos e capacidade para 15-18 frangos. Resistências vitrocerâmicas para fácil limpeza. 1100x450x780 mm.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento para assar aves, com acabamento vitrocerâmico, foi concebido para oferecer uma solução robusta e altamente eficiente no ambiente da cozinha profissional. Com a capacidade de preparar até 18 frangos em simultâneo através dos seus 3 espetos independentes, assegura uma produção contínua, ideal para períodos de elevada procura. O design otimizado para o setor da restauração e hotelaria permite uma confeção uniforme, resultando em frangos suculentos e perfeitamente assados.

As resistências elétricas de alta potência são resguardadas por cristais vitrocerâmicos, o que contribui significativamente para a facilidade de higienização e para a longevidade do assador. Esta característica, além de simplificar a manutenção diária, otimiza o ambiente de trabalho e potencia a produtividade. A sua estrutura duradoura e o desempenho fiável fazem deste assador uma mais-valia indispensável para qualquer estabelecimento que procure excelência e eficiência.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para restaurantes, estabelecimentos de take-away, churrasqueiras, cantinas e unidades hoteleiras que necessitam de uma solução eficaz para a confeção de frangos. A sua generosa capacidade e inovadora tecnologia vitrocerâmica tornam-no ideal para espaços com um fluxo médio a alto de clientes, garantindo sempre aves tenras e deliciosas com o mínimo esforço na limpeza. Aposte na qualidade e na produtividade para o seu negócio.

## Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	1100x450x780 mm
<b>Número de Espetos</b>	3
<b>Capacidade de Frangos</b>	15-18
<b>Potência</b>	12,6 kW
<b>Tensão</b>	380 V
<b>Peso Líquido</b>	74 kg

## Perguntas Frequentes

### **Qual a vantagem do cristal vitrocerâmico nas resistências?**

O cristal vitrocerâmico oferece uma proteção eficaz às resistências elétricas, o que facilita substancialmente a limpeza e a manutenção do assador. Esta característica contribui ainda para uma maior durabilidade do equipamento, otimizando o seu investimento a longo prazo.

### **Este assador é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É uma solução ideal para qualquer estabelecimento no setor da restauração e hotelaria com um volume de produção elevado de frangos. É particularmente indicado para restaurantes, churrasqueiras, take-aways e unidades hoteleiras, devido à sua grande capacidade e eficiência operacional.

### **Quantos frangos consigo assar simultaneamente neste modelo?**

Com este assador, é possível preparar entre 15 a 18 frangos em simultâneo. Os seus 3 espetos permitem uma cozedura eficaz e uniforme, garantindo uma excelente capacidade de resposta mesmo nos períodos de maior procura no seu negócio.

### **Quais as dimensões e o espaço necessário para este assador de frangos?**

Este assador vitrocerâmico apresenta dimensões de 1100x450x780 mm. Para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações de limpeza e manutenção na sua cozinha profissional, recomenda-se prever um espaço adicional em redor do equipamento.

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção do assador de frangos vitrocerâmico?**

A limpeza é simplificada pelas resistências elétricas protegidas com cristal vitrocerâmico. Aconselha-se a limpeza diária após cada utilização com produtos específicos para superfícies vitrocerâmicas e aço inoxidável, evitando sempre o uso de produtos abrasivos. Consulte o manual de instruções para um guia detalhado de manutenção e boas práticas.