

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Assador de Frangos Vitrocerâmico Elétrico | 4 Espetos | 20-24 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.738E	<b>Modelo:</b>	ASSADOR FRANGO VITROCERAMICA UDAFV420E 4 ESPETOS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ASSADOR FRANGO VITROCERAMICA UDAFV420E 4 ESPETOS

### Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico vertical, 4 espetos, para 20-24 frangos. Resistências vitrocerâmicas de alta potência para limpeza fácil.

## Descrição Completa

### Assador de Frangos Vitrocerâmico – Principais Vantagens

Este assador de frangos vitrocerâmico, com 4 espetos, oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu negócio de restauração. Concebido para profissionais exigentes, combina potência superior com facilidade de limpeza, garantindo uma produção contínua e resultados de assados consistentemente perfeitos.

As resistências elétricas de alta potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, asseguram uma distribuição de calor homogênea e otimizada. Esta tecnologia não só melhora a eficiência energética, como também simplifica drasticamente a manutenção e higiene do equipamento, crucial em ambientes HORECA.

Com capacidade para assar entre 20 a 24 frangos por ciclo, este equipamento é ideal para atender a picos de procura, mantendo a qualidade e o sabor característicos que os seus clientes merecem.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, churrasqueiras, take-aways, hotéis e cozinhas industriais que procuram maximizar a produção de frangos assados com máxima eficiência. A sua capacidade elevada torna-o adequado para estabelecimentos com grande volume de clientes e alta rotatividade.

É uma escolha excelente para chefes que valorizam a consistência no cozinhado e a facilidade de operação, garantindo frangos dourados, estaladiços por fora e suculentos por dentro.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tensão	380 V
Potência	16,8 kW
Peso Líquido	94 kg
Capacidade de Frangos	20-24 unidades

Característica	Detalhe
Número de Espetos	4
Dimensões (LxPxA)	1100x450x970 mm