

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Assador de Frangos Elétrico Vitrocerâmico 6 Espetos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2012.740E	<b>Modelo:</b>	UD2012.740E
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	137 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 450 x 1730 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2012.740E

## FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos? A: O assador de frangos vitrocerâmico tem as dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de limpeza, especialmente na parte traseira e laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador de frangos profissional? A: Este assador de frangos elétrico requer uma ligação de potência de 25,2 kW e opera com uma tensão de 380V. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção das resistências vitrocerâmicas? A: A limpeza das resistências vitrocerâmicas é simplificada, bastando utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização, uma vez que o vidro protege os elementos de aquecimento da acumulação de gordura. Recomenda-se a limpeza regular dos espetos e do interior do assador para manter a higiene e eficiência ideais., Q: Que tipos de acessórios são compatíveis ou recomendados para este assador de frangos? A: Para este assador de frangos de 6 espetos, são recomendados acessórios como espetos adicionais ou de diferentes tamanhos, bem como cestos específicos para assar outros tipos de aves ou peças menores. Consulte o nosso catálogo para conhecer a gama completa de acessórios compatíveis, especialmente desenhados para otimizar a sua produção.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Assador de Frangos Vitrocerâmico, Assador de Frangos Elétrico, Assador de Frangos Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11558
<b>Alt Text Imagens</b>	Assador Frango Vitroceramica Udafv630e 6 Espetos
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Assador Frango Vitroceramica Udafv630e 6 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>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize a temperatura interna das aves com um termómetro de sonda para garantir a segurança alimentar e a suculência ideal, independentemente do tamanho do frango., Aproveite a tecnologia vitrocerâmica para uma limpeza rápida e eficiente, utilizando produtos desengordurantes específicos para superfícies quentes, logo após o arrefecimento, para evitar incrustações., Realize verificações periódicas aos motores dos espetos e à instalação elétrica trifásica (380V) para assegurar o funcionamento contínuo e a segurança operacional do equipamento., Considere a utilização de marinadas com baixo teor de açúcar para evitar caramelização excessiva nas resistências, o que pode dificultar a limpeza e afetar o desempenho a longo prazo.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Churrasqueira/Take-away</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: 1100x450x1730 mm&lt;br /&gt; Espetos:6 nr&lt;br /&gt; Frangos:30-36 nr&lt;br /&gt; Peso líquido:-137 kg&lt;br /&gt; Potência:25,2 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão:V380&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF9004S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Churrasqueiras e Take-away de Frango Assado: Em estabelecimentos especializados, onde o frango assado é o produto estrela, este equipamento permite gerir picos de procura com a capacidade de assar até 36 frangos simultaneamente. A cozedura uniforme e o acabamento dourado garantem a satisfação do cliente, enquanto a facilidade de limpeza das superfícies vitrocerâmicas otimiza o tempo de preparação para o próximo serviço., Cozinhas de Hotéis e Resorts: Para serviços de buffet, banquetes ou refeitórios de staff, um assador com esta capacidade é fundamental para preparar grandes volumes de aves com consistência. A tecnologia vitrocerâmica minimiza a dispersão de calor, contribuindo para um ambiente de cozinha mais confortável e eficiente energeticamente, crucial para operações hoteleiras que funcionam ininterruptamente., Serviços de Catering para Eventos: No catering de grandes eventos, onde a logística e a rapidez são críticas, este assador oferece a fiabilidade e capacidade necessárias para produzir frangos assados em escala. A sua potência de 25,2 kW garante tempos de cozedura otimizados, permitindo servir centenas de convidados com aves perfeitamente assadas, mantendo a qualidade mesmo sob pressão de tempo.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O assador de frangos vitrocerâmico elétrico de 6 espetos é uma solução robusta e de alta performance, projetada para responder às exigências de produção intensiva em ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento assegura uma cozedura uniforme e eficiente, resultando em aves suculentas e com pele estaladiça, mantendo a consistência de qualidade que os clientes esperam e otimizando a rentabilidade das operações de confeção de frangos assados.

## Descricao Resumida

Assador de frangos vertical elétrico com 6 espetos e resistências vitrocerâmicas para fácil limpeza. Capacidade para 30-36 frangos, alta potência.

## Descricao Completa

### Assador de Frangos Vitrocerâmico — Assador de Aves — Principais Vantagens

Este equipamento para assar aves profissional foi especialmente concebido para otimizar a preparação de frangos em estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua tecnologia avançada garante uma cozedura uniforme e eficiente, resultando em frangos tenros por dentro e estaladiços por fora, com um excelente aspeto dourado que cativa os seus clientes.

A integração de resistências elétricas de alta potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, assegura um desempenho térmico superior e simplifica drasticamente a manutenção. A superfície lisa e resistente facilita a limpeza pós-serviço, contribuindo para uma cozinha mais higiénica e para a longevidade do seu investimento.

Ideal para operações de alto volume, este assador permite preparar até 36 frangos simultaneamente, respondendo assim às exigências de restaurantes, casas de churrasco e serviços de catering que procuram maximizar a produção sem comprometer a qualidade.

### Aplicações Profissionais

Esta ferramenta é essencial para restaurantes, churrasqueiras com serviço de take-away, cantinas e hotéis que desejam oferecer frangos assados de qualidade superior. É perfeito para estabelecimentos com alta procura, garantindo rapidez e consistência na preparação, ideal para servir almoços e jantares concorridos. A sua capacidade de produção é adequada para eventos de catering ou refeitórios que necessitam de um volume considerável de aves assadas.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1100x450x1730 mm
Número de Espetos	6
Capacidade de Frangos	30-36
Peso Líquido	137 kg
Potência	25,2 kW
Tensão	380 V

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste assador de frangos?**

A: O assador de frangos vitrocerâmico tem as dimensões de 1100x450x1730 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de limpeza, especialmente na parte traseira e laterais.

### **Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este assador de frangos profissional?**

A: Este assador de frangos elétrico requer uma ligação de potência de 25,2 kW e opera com uma tensão de 380V. Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

### **Q: Como se realiza a limpeza e manutenção das resistências vitrocerâmicas?**

A: A limpeza das resistências vitrocerâmicas é simplificada, bastando utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização, uma vez que o vidro protege os elementos de aquecimento da acumulação de gordura. Recomenda-se a limpeza regular dos espetos e do interior do assador para manter a higiene e eficiência ideais.

### **Q: Que tipos de acessórios são compatíveis ou recomendados para este assador de frangos?**

A: Para este assador de frangos de 6 espetos, são recomendados acessórios como espetos adicionais ou de diferentes tamanhos, bem como cestos específicos para assar outros tipos de aves ou peças menores. Consulte o nosso catálogo para conhecer a gama completa de acessórios compatíveis, especialmente desenhados para otimizar a sua produção.

### **Q: Qual a capacidade máxima de frangos que este assador consegue preparar?**

A: Este assador tem capacidade para preparar entre 30 a 36 frangos, dependendo do tamanho das aves, sendo ideal para operações de médio e grande volume.