

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos Vitrocerâmica Elétrico 11 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2012.744E	Modelo:	ASSADOR FRANGO VITROCERAMICA UDAFV11E 11 ESPETOS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ASSADOR FRANGO VITROCERAMICA UDAFV11E 11 ESPETOS

Descricao Resumida

Assador de frangos elétrico com placa vitrocerâmica, ideal para uso profissional. Capacidade de 11 espetos, confeccionando até 66 frangos com máxima eficiência e limpeza fácil.

Descrição Completa

Assador de Frangos Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Este assador de frangos elétrico, com a sua tecnologia de vitrocerâmica, foi desenhado para assegurar uma confeção ideal e uniforme, realçando o sabor autêntico dos frangos assados. É uma solução robusta e de alta performance para estabelecimentos com grande volume de produção, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

A incorporação de resistências elétricas de grande potência, protegidas por cristal vitrocerâmico, não só otimiza a eficiência energética e a rapidez de cozinhados, como também simplifica drasticamente os processos de limpeza. Este design inteligente contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico e produtivo.

Com capacidade para 11 espetos, este equipamento profissional é a escolha perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, supermercados e qualquer negócio HORECA que procure maximizar a sua capacidade de produção de frangos assados, sem comprometer a qualidade.

Aplicações

Este versátil assador foi concebido para responder às exigências de diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de restauração, churrasqueiras, supermercados com área de take-away e estabelecimentos de catering.

Ideal para operações que requerem a confeção de um grande número de frangos simultaneamente, assegurando sempre uma consistência impecável no assado e uma apresentação apetitosa para satisfazer os clientes mais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L x A)	1100 x 450 x 1730 mm
Número de Espetos	11

Característica	Detalhe
Capacidade de Frangos	55-66 (aproximadamente)
Peso Líquido	163 kg
Potência	25,2 kW
Tensão	380 V