

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

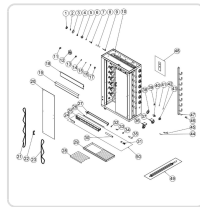


## Assador de Frangos Vertical a Gás 8 Espadas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9357E	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Assador de frangos vertical a gás com 8 espetos e capacidade para 48 frangos.  
Construção em aço inoxidável e queimadores ajustáveis.

## Descricao Completa

### **Assador de frangos a gás — Assador de Frangos Industrial — Principais Vantagens**

O assador de frangos vertical a gás de 8 espadas é concebido para oferecer uma solução robusta e altamente eficiente para o seu negócio de restauração. Este equipamento de confeção permite assar até 48 frangos simultaneamente, garantindo uma cozedura uniforme e otimizando o tempo de preparação para o seu estabelecimento.

Construído em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho não só assegura durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em cozinhas profissionais. O sistema de engrenagens em aço proporciona um funcionamento silencioso, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Com a capacidade de operar com gás GPL (e opção para Gás Natural), oferece flexibilidade e adaptabilidade às necessidades energéticas do seu espaço. Cada um dos oito queimadores possui regulação individual, permitindo um controlo preciso da temperatura e um assado perfeito para cada frango, enquanto o regulador de gás com válvula de segurança assegura uma operação segura e fiável.

### **Aplicações**

Este assador de frangos profissional é ideal para diversos estabelecimentos do setor HORECA, como restaurantes especializados em grelhados, take-aways com forte demanda por frangos assados, supermercados e talhos que oferecem refeições prontas. A sua grande capacidade torna-o perfeito para operações de alto volume, garantindo que pode servir um grande número de clientes de forma rápida e eficiente.

É uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, seja em grandes cantinas, cozinhas de catering ou até mesmo em eventos e feiras, onde a procura por frangos assados é constante. A visibilidade dos frangos através das duas portas de vidro também serve como um atrativo visual para os clientes, estimulando a compra.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material do corpo	Aço inoxidável
Tensão de alimentação do motor	220-230 VAC
Sistema de engrenagens	Aço (funcionamento silencioso)
Tipo de gás	GPL (opção Gás Natural)
Número de espetos	8
Capacidade máxima de frangos	48 (6 frangos por espeto)
Espetos	Rotativos
Queimadores	8 (ajustáveis individualmente)
Regulador de gás	Com válvula de segurança
Portas	2 (de vidro)
Dimensões (LxPxA)	1194x481x2130 mm
Peso	214 kg
Injetores de gás	8 (1 por queimador)
Injetor GPL	Taladro 1,20 REP0043150
Injetor GN	Taladro 1,90 REP0043151
Consumo de Gás (GN)	5,47 m <sup>3</sup> /h
Consumo de Gás (GLP)	4,08 kg/h