

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás para 8 Frangos Industrial

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2230.040 | Modelo: | 2230.040 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 40 kg | Dimensões: | 800 x 350 x 955 cm |

Especificações

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2230.040 |

Descrição Resumida

Grelhador a gás industrial de alta capacidade para 8 frangos. Queimadores infravermelhos com segurança de termopar e controlo individual. Ideal para cozinhas profissionais e take-away.

Descrição Completa

Grelhador a gás industrial — Assador de Frangos — Otimização de Assados

Concebido para restaurantes, take-aways e estabelecimentos de restauração rápida, este grelhador industrial a gás assegura uma cozedura uniforme e eficiente de até 8 frangos em simultâneo. A sua

estrutura robusta e o sistema de infravermelhos garantem um acabamento dourado e suculento, essencial para a satisfação do cliente. Com um controlo individual de queimadores, ajusta a temperatura conforme as necessidades, proporcionando versatilidade na preparação da sua ementas variada.

A segurança é uma prioridade, por isso, cada queimador está equipado com segurança de termopar, controlando individualmente a posição. Este assador de aves representa um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, combinando alta performance com durabilidade. É a solução perfeita para quem procura um equipamento fiável e de alto rendimento na confeção de prangos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes com serviço de take-away, áreas de restauração em supermercados e centros comerciais, e negócios especializados em assados. A sua capacidade para cozinhar múltiplos frangos simultaneamente torna-o indispensável para períodos de pico de procura, garantindo um serviço rápido e de qualidade.

A facilidade de utilização e manutenção, aliada à robustez da construção, significa menos tempo dedicado à operação e mais tempo focado nos seus clientes. A versatilidade de ter um grill a gás permite explorar diferentes técnicas de assado, desde frangos a outras aves, sempre com resultados consistentes e apetitosos. A sua cozinha profissional beneficiará imensamente deste robusto e eficiente assador.

Características Técnicas

| | |
|--------------|--|
| Dimensões | 800x350x955 mm |
| Potência | 8,1 kW |
| Peso Líquido | 40 kg |
| Queimadores | 2 a 3 infravermelhos com segurança de termopar e controlo individual |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de frangos que este assador consegue grelhar?

Este grelhador industrial foi concebido para assar eficientemente até 8 frangos em simultâneo, ideal para responder a picos de procura em cozinhas profissionais.

É possível controlar a temperatura individualmente para cada queimador?

Sim, o equipamento dispõe de controlo individual para cada queimador de infravermelhos, permitindo ajustar a temperatura consoante a necessidade e o tipo de assado desejado para uma grelha perfeita.

Que tipo de segurança está implementada nos queimadores a gás?

Cada queimador está equipado com segurança de termopar, um sistema que corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, garantindo a máxima proteção no seu negócio de restauração.

Onde pode ser utilizado este tipo de assador a gás?

Este assador é particularmente adequado para cozinhas de restaurantes, estabelecimentos de take-away, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de preparar grandes quantidades de aves assadas, como frangos, com rapidez e eficiência.

Quais as vantagens de utilizar um grelhador a gás em comparação com um elétrico?

Um grelhador a gás como este oferece frequentemente um aquecimento mais rápido e um controlo de temperatura mais preciso, além de proporcionar um sabor ligeiramente defumado característico aos alimentos, com um menor custo energético em muitas regiões comparativamente aos equipamentos elétricos.