

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás para 8 Frangos Industrial

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.040	<b>Modelo:</b>	2230.040
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2230.040

### Descricao 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.

## Descricao 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.