

# 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 Vertical a Gás 6 Espadas, 24-36 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX6ASGP	<b>Modelo:</b>	6ASGP
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	131 kg	<b>Dimensões:</b>	1160 x 450 x 1630 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	6ASGP

### Descricao Resumida

Asse até 36 frangos com o assador vertical a gás industrial. Construção robusta em inox, queimadores eficientes e fácil limpeza para alta produtividade.

## Descricao Completa

Este assador vertical a gás é a solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção de frangos assados com qualidade e consistência. Concebido para suportar os ritmos intensos de cozinhas profissionais, permite assar até 36 frangos simultaneamente, garantindo um rendimento superior nos períodos de maior procura. A sua estrutura robusta e o design focado na eficiência térmica traduzem-se em poupança de energia e uma confeção uniforme, crucial para a satisfação do cliente e rentabilidade do seu negócio.

### Assador vertical a gás — Características Técnicas

<b>Capacidade Espadas</b>	6 (não incluídas)
<b>Capacidade Frangos</b>	24-36
<b>Número de Queimadores</b>	6
<b>Potência Total</b>	42 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1160x450x1630h mm
<b>Peso</b>	131 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 1.5 mm
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tipo de Gás</b>	Butano-Propano (inclui injetores para Gás Natural)

### Aplicações Profissionais

Um equipamento versátil, perfeito para diversos contextos da restauração profissional. É a escolha de eleição para take-aways com elevado volume de vendas, restaurantes com serviço de frango

assado como prato principal e cozinhas centrais que necessitam de uma produção contínua e eficiente. A capacidade de 6 espetos torna-o igualmente adequado para buffets em hotelaria ou serviços de catering que procuram oferecer frangos suculentos e perfeitamente assados aos seus clientes.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

O design deste assador destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável de 1.5 mm, assegurando durabilidade e conformidade com as normas CE. Os suportes de espetos e o fecho parcial traseiro foram meticulosamente concebidos para minimizar a perda de calor, resultando num processo de assadura mais eficiente e com menor consumo de gás. Com queimadores independentes de alta potência, equipados com termopar de segurança, e um motor de alto desempenho posicionado externamente à fonte de calor, este assador garante controlo preciso, segurança operacional e uma vida útil prolongada. A bandeja coletora de gorduras de grande capacidade e a chapa entre queimadores removível manualmente simplificam significativamente as operações de limpeza diária, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como otimizar a eficiência energética deste assador a gás??**

*A eficiência é maximizada pelos suportes de espetos e o fecho traseiro, que minimizam a perda de calor. Manter as portas de vidro fechadas durante o funcionamento e garantir a limpeza regular dos queimadores também contribui para um consumo otimizado de gás.*

### **Qual a capacidade máxima de frangos deste assador??**

*Este equipamento foi concebido para assar entre 24 a 36 frangos, dependendo do tamanho das aves e da forma como são dispostas nos 6 espetos. Esta capacidade elevada é ideal para serviços de restauração com grande procura.*

### **Como realizar a limpeza e manutenção para garantir a durabilidade??**

*A limpeza é simplificada pela chapa entre queimadores, que é desmontável manualmente, e pela bandeja inferior de grande capacidade para recolha de gorduras. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo que não há acumulação de resíduos nos queimadores.*

### **É possível converter este equipamento para diferentes tipos de gás??**

*Sim, o assador é fornecido pré-configurado para gás butano-propano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite adaptar o equipamento à infraestrutura de gás do seu estabelecimento.*

### **Para que tipo de negócio este assador é mais adequado??**

*Este assador é particularmente adequado para restaurantes especializados em frangos assados, take-aways de alto volume, e serviços de catering ou cozinhas centrais que exigem uma produção constante e eficiente de grandes quantidades de frangos.*