

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 Frangos Gás Vertical 8 Espetos (32-48 Frangos)

Informacoes do Produto

SKU:	AX8ASGP	Modelo:	8ASGP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8ASGP

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás vertical de alta capacidade (32-48 frangos) com 8 espetos. Ideal para otimizar a produtividade da sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este assador de frangos a gás vertical eleva a produtividade e a eficiência em qualquer serviço. Com capacidade para confeccionar entre 32 a 48 frangos simultaneamente em 8 espetos, permite que o seu estabelecimento responda com agilidade a picos de procura, como o rush do almoço ou eventos especiais. A sua construção robusta e funcionalidades avançadas garantem um assado uniforme, suculento e com o sabor inconfundível que os seus clientes procuram.

assador de frangos a gás — Características Técnicas

Capacidade Espetos	8 (não incluídos)
Capacidade Frangos	32-48
Queimadores	8
Potência Total	56 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1995h mm
Peso	165 kg
Material	Aço inoxidável 1,5 mm
Certificação	CE
Alimentação	Gás Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios de restauração, incluindo restaurantes de grande volume, estabelecimentos de take-away especializados em frango assado, e supermercados com secções de charcutaria e pratos prontos. Também é perfeitamente adequado para empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de aves de forma consistente e com alta qualidade para eventos de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este assador profissional é a sua robustez e design focado na otimização de recursos. Fabricado em aço inoxidável de 1.5mm, assegura durabilidade e fácil higienização, essencial para as normas HACCP. Os suportes dos espetos e o fecho parcial traseiro foram concebidos para minimizar a perda de calor, tornando o assador excepcionalmente eficiente. A segurança é reforçada com queimadores independentes com termopar e um motor de alto desempenho posicionado longe da fonte de calor para maior longevidade.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de frangos que este assador pode confeccionar??

Este assador vertical a gás foi projetado para confeccionar entre 32 a 48 frangos em simultâneo, utilizando os seus 8 espetos. A capacidade pode variar ligeiramente dependendo do tamanho das aves.

Este equipamento pode ser adaptado para diferentes tipos de gás??

Sim, o assador é fornecido pré-configurado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade para diferentes instalações.

Como devo proceder à limpeza e manutenção diária do assador??

A limpeza é simplificada pela chapa desmontável entre os queimadores e pela bandeja inferior de grande capacidade para a recolha de óleos e gorduras. É recomendada a limpeza após cada utilização com produtos adequados para aço inoxidável, e verificações periódicas dos queimadores e sistema de transmissão.

Quais as características que contribuem para a eficiência energética deste assador??

A sua eficiência é garantida pelos suportes de espeto e fecho parcial traseiro, ambos concebidos para evitar perdas de calor. Isto resulta num aproveitamento máximo da potência de 56 kW, otimizando o consumo de gás.

Quais os materiais de construção e as garantias de segurança deste assador??

Construído em aço inoxidável com 1.5mm de espessura e certificado CE, este assador garante robustez e conformidade com as normas europeias. A segurança é assegurada por queimadores

independentes com termopar e um motor de alto desempenho instalado fora da fonte de calor.