

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador Vertical a Gás 7 Espetos | Capacidade 28-42 Frangos

### Informacoes do Produto

SKU:	AX7ASGP	Modelo:	7ASGP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	7ASGP

### Descricao Resumida

Assador vertical a gás com 7 espetos para cozinhas profissionais. Assa 28-42 frangos de forma eficiente e uniforme, com design robusto em inox.

## Descricao Completa

Transforme a sua produção de frangos assados com este equipamento concebido para cozinhas profissionais de alto volume. Um assador vertical a gás de 7 espetos que eleva a eficiência operacional, garantindo um assado uniforme e sumarento para entre 28 a 42 frangos, ideal para momentos de maior afluência no seu negócio. Fabricado com robustez em aço inoxidável e queimadores independentes, este equipamento assegura um controlo preciso e uma performance energética superior, crucial para qualquer estabelecimento de restauração.

### Assador Vertical a Gás — Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável 1,5 mm, acabamento satinado
<b>Certificação</b>	CE
<b>Transmissão</b>	Corrente e engrenagens de alta qualidade
<b>Suportes dos Espetos</b>	Design otimizado para evitar perdas de calor
<b>Fecho Traseiro</b>	Parcial, previne perdas de calor e transmissão à parede
<b>Motor</b>	De alto rendimento, instalado fora da fonte de calor
<b>Queimadores</b>	7 independentes, de alto poder calorífico com termopar de segurança
<b>Controlos</b>	Torneiras reguláveis máx/mín com comandos de baquelite
<b>Limpeza</b>	Chapa entre queimadores desmontável manualmente

<b>Bandeja de Recolha</b>	Em aço inoxidável de grande capacidade para óleos e gorduras
<b>Portas</b>	Vidro temperado com fecho magnético
<b>Alimentação a Gás</b>	Predisposto para butano-propano, injetores para gás natural incluídos
<b>Capacidade de Espetos</b>	7 (não incluídos)
<b>Capacidade de Frangos</b>	28-42
<b>Potência Total</b>	49 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1160x450x1995h mm
<b>Peso</b>	162 kg

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para restaurantes com grande volume de take-away, casas de pasto, ou operações de catering que exigem um assado de frangos consistente e em quantidade. A sua capacidade de 28 a 42 frangos por ciclo torna-o indispensável para gerir picos de procura e garantir a satisfação do cliente, mantendo a qualidade superior do produto para a sua ementa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção robusta em aço inoxidável de 1,5 mm oferece uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional. O design otimizado, com suportes de espetos e fecho traseiro que minimizam a perda de calor, traduz-se em maior eficiência energética e tempos de confeção mais rápidos, reduzindo os custos operacionais. A flexibilidade para operar com gás butano-propano ou gás natural, juntamente com a facilidade de limpeza dos componentes desmontáveis, torna este assador uma solução versátil e de baixa manutenção, crucial para a continuidade do seu serviço e para a rentabilidade do seu negócio.

## Perguntas Frequentes

---

### Como é feita a limpeza e manutenção deste assador??

*A chapa entre os queimadores é desmontável manualmente para facilitar a limpeza. A bandeja inferior de grande capacidade recolhe óleos e gorduras, simplificando a higienização após cada uso*

*e contribuindo para a higiene da sua cozinha.*

**Qual a capacidade de frangos que este equipamento consegue confeccionar??**

*Este assador foi concebido para assar entre 28 a 42 frangos por ciclo, dependendo do tamanho das aves. A sua capacidade de 7 espetos permite uma produção elevada para serviços de grande volume em restaurantes e estabelecimentos de restauração.*

**Que tipo de gás este assador utiliza e é possível alterar a alimentação??**

*O equipamento é fornecido predisposto de série para gás butano-propano. No entanto, são fornecidos injetores para que possa ser facilmente convertido para funcionamento a gás natural, oferecendo flexibilidade na sua instalação profissional.*

**O que contribui para a eficiência energética deste equipamento??**

*O design inteligente com suportes de espetos otimizados e um fecho parcial traseiro minimiza a perda de calor, tornando o assador mais eficiente. Os 7 queimadores independentes, com termopar de segurança, permitem um controlo preciso e uma utilização otimizada do gás.*

**Qual o material de construção e durabilidade esperada do assador??**

*Construído em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado, este equipamento garante alta resistência e durabilidade para o uso intensivo. Possui certificação CE, atestando a qualidade e segurança dos materiais e do processo de fabrico.*