

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 a Gás Vertical 5 Espadas 20-30 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX5ASGP	Modelo:	5ASGP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	5ASGP

Descricao Resumida

Asse até 30 frangos com o assador a gás vertical de 5 espadas, concebido para máxima eficiência e durabilidade. Ideal para restaurantes e take-aways de alto volume, garante segurança e higiene.

Descrição Completa

Para operações de restauração exigentes, este assador a gás vertical de 5 espadas foi concebido para maximizar a eficiência e garantir uma confeção excepcional para 20 a 30 frangos. A sua construção robusta em aço inoxidável e os sistemas de transmissão de alta qualidade asseguram um funcionamento contínuo, reduzindo as perdas de calor e otimizando o consumo de energia, ideal para picos de serviço em restaurantes ou take-aways com elevada procura.

Assador a Gás Vertical — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 1.5mm
Certificação	CE
Transmissão	Por corrente e engrenagens de alta qualidade
Sistema Anti-Perda de Calor	Suportes de espada e fecho parcial traseiro
Motor	De alto rendimento, instalado fora da fonte de calor
Queimadores	5, independentes com termopar de segurança
Regulação de Gás	Torneiras independentes reguláveis (máx/mín) com manípulos de baquelite
Limpeza Interior	Chapa entre queimadores desmontável à mão
Recolha de Gorduras	Bandeja inferior em aço inoxidável de grande capacidade
Portas	Vidro temperado com fecho magnético

Capacidade de Espadas	5 (não incluídas)
Capacidade de Frangos	20-30
Número de Queimadores	5
Potência Total	35 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1630h mm
Peso	128 kg
Gás	Predisposto para Butano-Propano, inclui injetores para Gás Natural

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um elevado volume de confeção de assados, como restaurantes de frango no churrasco, talhos com secção de pronto-a-comer, serviços de catering e take-aways. A sua capacidade de assar até 30 frangos simultaneamente permite responder eficazmente ao fluxo de clientes durante as horas de ponta, mantendo a consistência na qualidade e no sabor da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste assador reside na sua engenharia focada na eficiência e durabilidade. Ao contrário de modelos convencionais, a otimização dos suportes das espadas e o fecho traseiro minimizam a dispersão de calor, resultando em poupanças significativas de energia e um ambiente de trabalho mais confortável. A facilidade de limpeza, com a chapa desmontável e a bandeja de recolha de gorduras de grande dimensão, garante o cumprimento das normas HACCP e otimiza o tempo da sua equipa, contribuindo para uma melhor rotação de stock.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de frangos deste assador?

Este equipamento permite assar entre 20 a 30 frangos, dependendo do tamanho das aves e da forma como são dispostas nas 5 espadas disponíveis. É uma capacidade robusta para serviços de alto volume.

É possível utilizar diferentes tipos de gás neste assador?

Sim, o assador é fornecido pré-configurado para gás butano-propano, mas inclui um conjunto de injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural. Esta flexibilidade adapta-se às necessidades da sua cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela chapa desmontável entre os queimadores e a bandeja inferior de aço inoxidável para recolha de gorduras. Para uma manutenção ótima, recomenda-se a limpeza diária após cada uso, seguindo as diretrizes de segurança e higiene alimentar.

Este assador possui mecanismos de segurança?

Sim, cada um dos 5 queimadores independentes está equipado com um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. As portas de vidro temperado com fecho magnético também contribuem para a segurança operacional.

Como posso otimizar o espaço da minha cozinha com este assador?

Com dimensões de 1160x450x1630h mm, este assador vertical maximiza a capacidade de produção de assados sem ocupar uma área excessiva de bancada. O seu design vertical é ideal para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crucial, permitindo uma integração eficiente no fluxo de trabalho.