Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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.

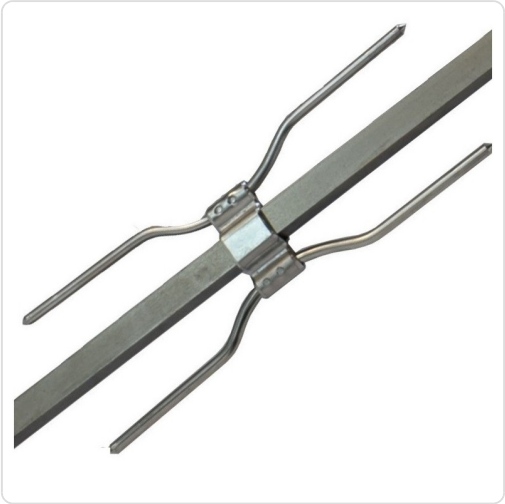
Acesso rapido ao produto

Espeto Central de Frango para Assadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	AXPINCHOC	**Modelo:**	AXPINCHOC
Marca:	ARILEX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXPINCHOC

Descricao Resumida

> Garanta um assado de frango perfeito e uniforme com este espeto central profissional. Ideal para cozinhas de alta demanda, otimizando a confeção.

Descricao Completa

Este espeto de confeção central foi concebido para otimizar o processo de assar frangos inteiros em cozinhas de elevado volume. O seu design assegura uma rotação equilibrada, permitindo uma cozedura homogênea e um acabamento dourado e crocante em toda a superfície do frango. Para o chef executivo que exige consistência e sabor inigualável, este acessório é uma peça fundamental na eficiência da linha de produção, reduzindo o tempo de preparação e garantindo a satisfação do cliente em cada serviço.

Espeto de frango central — Características Técnicas

Tipo de Produto	Espeto de frango central
Modelo	AXPINCHOC

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de frangos assados em churrasqueiras, restaurantes com take-away de frango, e buffets de hotéis que necessitam de um volume constante e de alta qualidade. A sua robustez permite um uso contínuo durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço e jantar. É uma solução versátil para qualquer cozinha profissional focada em maximizar o rendimento e a apresentação dos pratos de aves.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal distinção deste espeto reside no seu design otimizado para a colocação central, o que facilita uma distribuição uniforme do calor e evita pontos de subcozedura ou queima. A sua construção pensada para ambientes profissionais garante resistência ao uso intensivo e a variações de temperatura, um aspeto crucial para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar nas cozinhas mais exigentes. Este acessório foi concebido para uma integração perfeita nos assadores modernos.

Perguntas Frequentes

Com que tipo de assadores é compatível este espeto??

Este espeto central é universalmente concebido para ser compatível com a maioria dos assadores de frango profissionais que utilizam um sistema de espetos. Recomenda-se verificar as especificações do seu assador para garantir um encaixe perfeito.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade??

Embora o material exato não esteja especificado, espetos profissionais são tipicamente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, como AISI 304, garantindo resistência à corrosão, elevadas temperaturas e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste espeto??

Para uma manutenção ideal, o espeto deve ser limpo imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro, ou ser colocado numa máquina de lavar louça industrial. A remoção de resíduos de gordura evita a acumulação e prolonga a sua higiene e eficácia.

Qual o benefício de um espeto com design central??

O design central promove uma cozedura mais uniforme do frango, garantindo que o calor penetra de forma consistente em todas as partes da ave. Isto resulta em frangos mais suculentos e com uma pele perfeitamente estaladiça, melhorando a qualidade final do produto.

Este espeto é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, o espeto central foi desenvolvido para suportar as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos com alto volume de confeção. A sua robustez e facilidade de limpeza contribuem para a eficiência operacional e durabilidade.