

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: 22/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Espeto Compacto Profissional para Assador de Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AXESPK	Modelo:	AXESPK
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXESPK

Descricao Resumida

Espeto compacto e robusto para assadores de frangos profissionais. Assegura uma confeitura uniforme e suculenta, otimizando a produtividade do seu neg3cio.

Descricao Completa

Otimize a sua linha de confeitura com este **espeto compacto para assador de frangos**, concebido para maximizar a efici4ncia em cozinhas profissionais. Este acess3rio robusto garante uma rota33o suave e consistente, resultando em frangos perfeitamente dourados e suculentos, essenciais para o sucesso do seu restaurante ou take-away. A sua constru33o pensada para ambientes exigentes contribui para uma opera33o fi3vel e um rendimento superior por cada ciclo de assadura.

espeto assar frangos — Caracter3sticas T3cnicas

Modelo	AXESPK
Tipo de Produto	Espeto para Assador de Frangos
Marca	ARILEX
Outras Especifica33es	Dados n3o especificados pelo fabricante

Aplica33es Profissionais

Este espeto 4 indispens3vel em qualquer estabelecimento que procure oferecer frangos assados de alta qualidade. 4 a solu33o ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, snack-bars e servi3os de catering com foco em take-away. A sua adaptabilidade permite uma integra33o perfeita em assadores industriais, garantindo um assado uniforme e apetitoso, fundamental para satisfazer a clientela mais exigente.

Porqu4 Escolher Este Equipamento

A escolha deste espeto reflete um compromisso com a qualidade e a efici4ncia na confeitura de frangos. A sua robustez e design otimizado minimizam o esfor3o operacional e maximizam a produtividade, especialmente durante per3odos de pico de procura. Contribui para uma apresenta33o impec3vel do produto final, valorizando a sua ementa e assegurando a satisfa33o do cliente em cada

porção servida.

Perguntas Frequentes

Qual é a compatibilidade deste espeto??

Este espeto é um acessório para assadores de frangos, ideal para modelos que requerem um encaixe standard para rotação uniforme. Recomenda-se verificar as dimensões e tipo de encaixe do seu assador antes da compra para garantir a compatibilidade.

Como se realiza a limpeza e manutenção do espeto??

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, removendo resíduos de gordura e alimentos. Enxague abundantemente e seque para evitar corrosão. A manutenção regular prolonga a vida útil do acessório e assegura a higiene na confeção.

Qual a capacidade de frangos que este espeto suporta??

A capacidade exata de frangos dependerá do tamanho individual das aves e do modelo específico do seu assador, dado que o espeto é um acessório. Contudo, sendo um espeto compacto, é ideal para otimizar o espaço e a rotação em assadores de menor ou média dimensão.

É possível utilizar este espeto com outros tipos de carne??

Embora seja concebido principalmente para assar frangos, este espeto pode ser adaptado para assar outros tipos de carne, como peças pequenas de porco ou borrego, desde que o peso e a dimensão se ajustem à sua estrutura. É importante garantir sempre uma distribuição equilibrada para um assado perfeito.

Que materiais são utilizados na fabricação do espeto??

Apesar de não termos detalhes exatos do material, acessórios profissionais para confeção são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. Este material assegura durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais.