

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espeto Compatível Para Fornos e Grelhadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	AXPINCHOK	Modelo:	PINCHOK
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	PINCHOK

Descricao Resumida

Espeto compacto de alta durabilidade, ideal para fornos e grelhadores profissionais. Garante cocção uniforme em restaurantes e hotéis. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este espeto compacto é uma solução versátil e robusta, projetada para aprimorar a capacidade de cocção em qualquer cozinha profissional. A sua construção durável garante uma longa vida útil, suportando o uso intenso característico do setor HORECA e hotelaria, e assegura resultados consistentes na preparação de diversos alimentos, desde carnes a vegetais.

Com um design otimizado, o espeto facilita a distribuição uniforme do calor, proporcionando cozedura homogênea e eficiente. É um acessório indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir a máxima qualidade em cada confeção, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio.

A facilidade de limpeza e manutenção deste espeto compacto são características cruciais para ambientes profissionais, onde a higiene e a praticidade são prioritárias. O material resistente permite uma higienização rápida e eficaz, cumprindo com as exigências sanitárias e operacionais.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que procuram otimizar a cocção de grelhados e assados. A sua compatibilidade com diversos equipamentos de confeção torna-o numa opção flexível para preparar grandes ou pequenas quantidades de alimentos, adaptando-se a qualquer tipo de menu e volume de serviço.

Perfeito para a rotação lenta e uniforme de carnes para churrasco, aves inteiras, ou peças de grandes dimensões, garantindo uma cozedura suculenta e saborosa. É igualmente útil para espetos variados de vegetais ou para manter alimentos quentes e prontos para servir em buffets e eventos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Espeto Compacto
Aplicação	Fornos e Grelhadores Profissionais
Material	N/A

Perguntas Frequentes

Este espeto é adequado para todos os modelos de fornos profissionais?

A compatibilidade pode variar consoante o modelo específico do forno ou grelhador. Recomenda-se verificar as dimensões e o sistema de encaixe do seu equipamento antes da aquisição para garantir um ajuste perfeito.

Como devo limpar e manter o espeto compacto?

Após cada utilização, o espeto deve ser lavado com água quente e detergente neutro, removendo quaisquer resíduos alimentares. Para uma limpeza mais profunda, pode ser utilizado um desengordurante específico para equipamentos de cozinha profissional. Secar completamente para evitar a corrosão.

Qual o tipo de alimentos que podem ser confeccionados com este espeto?

É ideal para assar e grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo frangos inteiros, porções de carne, enchidos, peixes e vegetais, proporcionando uma cozedura uniforme e apelativa.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este espeto?

O espeto compacto PINCHOK foi concebido para máxima eficiência e otimização de espaço em cozinhas profissionais. As dimensões exatas são [INSERIR DIMENSÕES AQUI, ex: X cm de comprimento por Y cm de largura], garantindo compatibilidade com a maioria dos fornos e grelhadores profissionais. Recomenda-se verificar as especificações do seu equipamento para confirmar a adequação.

Este espeto requer alguma instalação especial ou compatibilidade com fontes de energia específicas?

O espeto compacto PINCHOK é um acessório de cocção que não requer instalação elétrica, de gás ou água. A sua utilização é simples e direta, compatível com os sistemas de rotação ou posicionamento existentes no seu forno ou grelhador profissional. Não precisa de ligações adicionais.

Qual o processo de manutenção e limpeza recomendado para o espeto?

A limpeza do espeto PINCHOK é rápida e descomplicada. Após cada utilização, é aconselhável remover os resíduos alimentares e lavá-lo com água quente e detergente neutro. Poderá ser lavado manualmente ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo sempre a sua longevidade e higiene.

Este espeto possui garantia e como funciona a assistência técnica?

Sim, o espeto compacto PINCHOK beneficia de uma garantia de [INSERIR ANOS DE GARANTIA, ex: 1 ano] contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão de assistência técnica, o nosso serviço de apoio ao cliente está disponível para o ajudar, direcionando-o para as soluções mais céleres e eficazes.