

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

Espeto para Assador de Frangos com 6 Pontas

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXESPC

Descricao Resumida

Garanta frangos perfeitamente assados e suculentos com este espeto profissional de 6 pontas, concebido para máxima fixação e cozedura uniforme em restaurantes.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, este espeto garante frangos assados de forma uniforme e com uma apresentação impecável. As suas 6 pontas estrategicamente desenhadas asseguram uma fixação robusta das aves, prevenindo rotações indesejadas e promovendo uma confeção homogénea. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu processo de assar frangos, elevando a qualidade do produto final.

espeto para assador de frangos — Características Técnicas

Tipo	Espeto para Assador de Frangos
Configuração de Pontas	6 (4 centrais, 2 laterais com parafuso)
Comprimento	885 mm

Aplicações Profissionais

Este acessório é perfeito para restaurantes com elevada procura de frangos assados, estabelecimentos de take-away e cozinhas de hotelaria que necessitam de um desempenho consistente e fiável. A sua conceção robusta permite um serviço contínuo, mesmo durante os períodos de maior afluxo, garantindo que cada frango é confeccionado à perfeição e pronto a servir com a máxima qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura de 6 pontas, incluindo as 2 laterais com parafuso, oferece uma fixação superior em comparação com os espetos convencionais. Isto minimiza o risco de quebra de temperatura por rotação inadequada e assegura que o calor penetra de forma equitativa, resultando em frangos mais suculentos e com pele crocante. É um investimento que se traduz em maior satisfação do cliente e rentabilidade para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como se instala o espeto no assador??

O espeto é inserido no mecanismo de rotação do assador. As pontas laterais com parafuso permitem um ajuste preciso para prender o frango firmemente, garantindo estabilidade durante a confeção.

Qual a principal vantagem da configuração de 6 pontas??

A configuração de 6 pontas, com 4 centrais e 2 laterais ajustáveis, proporciona uma fixação superior do frango, evitando que este se solte ou gire de forma desequilibrada, o que é crucial para uma cozedura uniforme e eficiente.

Quais os requisitos de compatibilidade para este espeto??

Este espeto foi concebido para assadores de frangos padrão. Recomenda-se verificar as especificações do seu assador, especialmente o comprimento do espeto necessário, para assegurar a compatibilidade adequada.

Como devo limpar e manter este acessório??

Para prolongar a vida útil do espeto e manter os padrões de higiene, deve ser lavado após cada utilização com detergente neutro e água quente. Seque-o completamente para evitar a corrosão e armazene-o em local seco.

Este espeto é adequado para uso intensivo??

Sim, o design robusto e a qualidade de construção deste espeto tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo exigido em ambientes de restauração profissional, assegurando durabilidade e desempenho.