

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



Hotelequip.pt

Espeto Profissional Churrasqueira ESPP 885mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXESPP

Descricao Resumida

Espeto profissional de 885mm, ideal para assar uniformemente batatas, enchidos e salsichas em churrasqueiras de restauração.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência e a qualidade na confeção de acompanhamentos e pequenas iguarias, este **espeto profissional para churrasqueira ESPP 885mm** é a solução ideal. Concebido para assar uniformemente uma vasta gama de produtos, desde batatas a chouriços, enchidos e salsichas, garante resultados consistentes e um serviço agilizado, mesmo em períodos de maior afluência no seu estabelecimento.

Espeto Profissional Churrasqueira — Características Técnicas

Modelo	ESPP
Comprimento	885 mm
Função Principal	Assar batatas, chouriços, enchidos, salsichas
Marca	ARILEX

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em qualquer cozinha profissional que opere com churrasqueiras, desde restaurantes com uma oferta variada de grelhados a snack-bares movimentados e serviços de catering para eventos. A sua capacidade de manusear diferentes alimentos simultaneamente otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa se concentre na perfeição de cada prato sem comprometer o tempo de serviço. Ideal para a "mise en place" em buffets ou para garantir a rotação de stock eficiente durante o pico do almoço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num espeto de qualidade superior como o ESPP 885mm significa garantir durabilidade e performance consistente para o seu negócio. A sua versatilidade permite expandir a ementa de acompanhamentos, diferenciando a sua oferta sem a necessidade de múltiplos equipamentos. A robustez do design assegura que resiste ao uso intensivo diário, contribuindo para uma operação

mais fiável e higiénica, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a principal funcionalidade deste espeto??

Este espeto é especificamente concebido para assar uma variedade de alimentos, como batatas, chouriços, enchidos e salsichas, garantindo uma confeção uniforme e eficiente em churrasqueiras profissionais.

É compatível com qualquer tipo de churrasqueira??

O espeto ESPP 885mm é um acessório padrão projetado para encaixar na maioria das churrasqueiras profissionais, mas é aconselhável verificar as dimensões e o sistema de fixação do seu assador para confirmar a compatibilidade.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do espeto??

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque completamente antes de armazenar, seguindo as boas práticas de higiene alimentar.

Que tipo de alimentos posso preparar com este acessório??

A versatilidade do espeto permite assar desde acompanhamentos como batatas, a diversos tipos de enchidos, chouriços e salsichas, ideal para ampliar a oferta do seu restaurante com pratos bem confeccionados.

Como este espeto otimiza o serviço da minha cozinha??

Ao permitir a confeção simultânea e uniforme de vários tipos de alimentos, reduz o tempo de preparação e melhora a eficiência, permitindo servir mais clientes rapidamente e com a qualidade esperada num ambiente profissional.