

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 Triplo Profissional PINCHOP para Assadores

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXPINCHOP

Descricao Resumida

Espeto triplo PINCHOP: maximize a capacidade dos seus assadores em restaurantes e hotéis. Versatilidade e eficiência na confecção de diversos alimentos. Essencial na sua cozinha.

Descricao Completa

O espeto triplo PINCHOP foi concebido para maximizar a eficiência e a capacidade dos seus equipamentos de confecção, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente. Este acessório robusto é indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a produção durante os períodos de maior afluência, garantindo uma apresentação consistente e atraente dos pratos. A sua estrutura permite acomodar diversos tipos de alimentos, desde aves a legumes, agilizando o processo de cocção e rotação de stock em serviços contínuos.

espeto triplo profissional — Características Técnicas

Modelo	AXPINCHOP
Tipo	Triplo

Aplicações Profissionais

Este acessório versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com serviço à la carte, que necessitam de preparar diversos espetos para a ementa, a buffets de hotel, onde a apresentação e a capacidade de servir rapidamente são cruciais. É também uma solução excelente para empresas de catering que precisam de flexibilidade para confeccionar e apresentar diferentes itens de forma organizada e apelativa em eventos e grandes reuniões. A sua utilidade estende-se a assadores de frangos e churrasqueiras profissionais, permitindo um maior volume de produção sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar pelo espeto triplo PINCHOP significa investir na produtividade da sua cozinha. Ao permitir a confecção de três vezes mais alimentos em cada rotação, este acessório reduz significativamente o tempo de espera dos clientes e otimiza a utilização do espaço no seu assador. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo às exigências do uso diário em ambientes

profissionais. É uma escolha inteligente para gerir picos de procura e expandir a sua oferta de pratos assados e grelhados com confiança e eficiência.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um espeto triplo?

A principal vantagem é a capacidade de cozinhar três vezes mais alimentos simultaneamente, otimizando o tempo de confeção e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional.

Este espeto é compatível com qualquer assador?

O espeto PINCHOP é projetado para ser compatível com uma vasta gama de assadores profissionais. Recomenda-se verificar as dimensões e o tipo de encaixe do seu equipamento para assegurar uma integração perfeita.

Como se efetua a limpeza e manutenção do espeto?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água morna após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque completamente antes de armazenar.

Que tipo de alimentos posso preparar com este espeto?

Graças ao seu design triplo, pode preparar uma variedade de carnes como frango, porco, ou mesmo legumes e peixe, de forma simultânea. É ideal para criar combinações de espetadas.

Este acessório melhora a apresentação dos pratos?

Sim, a capacidade de apresentar múltiplos ingredientes de forma organizada e uniforme no mesmo espeto eleva a estética do prato, tornando-o mais apelativo para os clientes.