

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador Rotativo de Frangos a Gás 12 Espadas | Produção 48-72 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX12ASG-RP	Modelo:	AX12ASG-RP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX12ASG-RP

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com 12 espadas e capacidade para 48-72 frangos. Alta eficiência energética (40% poupança) e cozedura planetária homogénea.

Descricao Completa

Este assador de frangos a gás foi concebido para transformar a sua operação de confeção, garantindo uma eficiência sem precedentes e uma qualidade de assados superior. Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotelaria ou estabelecimentos de catering que exigem alta performance e resultados consistentes. Com uma capacidade impressionante e um design focado na poupança energética, este equipamento permite-lhe satisfazer a procura dos seus clientes mais exigentes, otimizando recursos e tempo.

Assador de frangos a gás — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1,5 mm)
Certificação	CE
Tipo de Cozedura	Rotativa e planetária com tambores espada multi-rotativos
Capacidade de Lâminas	12 (não incluídas)
Capacidade de Frango	48-72 frangos
Número de Queimadores	6 (independentes com termopar de segurança)
Potência Total	42 kW
Tipo de Gás	Butano-propano (injetores para gás natural incluídos)
Ignição	Eletrónica piezoelétrica
Controlo	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo, controlos em baquelite

Sistema de Limpeza	Placa removível, bandeja inferior para óleos com torneira de drenagem
Portas	Vidro temperado com fecho magnético
Dimensões (LxPxA)	1310x635x1536h mm
Peso Líquido	165 kg

Aplicações Profissionais

Este assador é a escolha ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de frango assado diariamente, como churrasqueiras independentes, restaurantes de serviço rápido ou áreas de refeições em supermercados. A sua capacidade de adaptação para funcionar como espeto convencional é vantajosa para menus variados, enquanto o sistema de cozedura homogénea garante uma apresentação e sabor impecáveis, cruciais para a satisfação do cliente e para a reputação do seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este assador significa investir na eficiência e na qualidade de produção. A sua conceção com laterais totalmente fechadas e tambores multi-rotativos não só garante uma cozedura perfeitamente uniforme, evitando pontos frios ou excessivamente cozinhados, como também contribui para uma poupança de energia significativa, de até 40%. Esta otimização reflete-se diretamente na redução dos custos operacionais e num retorno mais rápido do investimento. A robustez do aço inoxidável e a facilidade de manutenção asseguram a durabilidade e o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, essenciais para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste assador de frangos??

O assador foi concebido para alta produção, permitindo assar entre 48 a 72 frangos, dependendo do seu tamanho médio. A sua configuração com 12 lâminas rotativas garante um fluxo de trabalho contínuo para operações de alto volume.

Que tipo de gás é compatível com o equipamento e como posso alternar??

O equipamento é pré-configurado de série para gás butano-propano e inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite adaptar o assador à sua infraestrutura de gás existente.

Como é que este assador garante uma cozedura uniforme dos frangos??

A cozedura uniforme é assegurada pelos tambores espada multi-rotativos que funcionam com movimento rotativo e planetário, ativados de forma independente. As laterais totalmente fechadas do equipamento mantêm a temperatura estável, otimizando a distribuição do calor por toda a câmara de confeção.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção do assador??

Para facilitar a limpeza, o assador possui uma placa entre os queimadores que é manualmente removível e uma bandeja inferior em aço inoxidável de grande capacidade com torneira de drenagem para óleos e gorduras. Recomenda-se a limpeza diária destas componentes e uma verificação periódica dos queimadores e motores.

Este equipamento é energeticamente eficiente??

Sim, este assador foi otimizado para uma notável eficiência energética, garantindo uma poupança de até 40% em comparação com modelos mais antigos. Esta característica permite-lhe reduzir significativamente os custos operacionais a longo prazo no seu estabelecimento.