

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 de Frangos a Gás Rotativo Planetário 8 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	AX8ASG-RP	Modelo:	AX8ASG-RP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX8ASG-RP

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás com rotação planetária, ideal para alta produção (32-48 frangos) e poupança energética de até 40%. Cozedura homogénea garantida.

Descricao Completa

Este assador rotativo planetário a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes, redefine a eficiência na confeção de frangos. Com a capacidade de assar entre 32 a 48 frangos, permite uma gestão otimizada da produção durante os períodos de maior afluência, garantindo sempre uma cozedura perfeitamente homogénea. A sua tecnologia avançada resulta numa poupança energética notável, reduzindo os custos operacionais em até 40%.

Assador de Frangos a Gás — Características Técnicas

Capacidade de Espadas	8
Capacidade de Frangos	32-48
Número de Queimadores	4
Potência Total	28 kW
Dimensões (LxPxA)	1310x635x1093h mm
Peso Líquido	122 kg
Material	Aço inoxidável 1,5 mm (acabamento acetinado)
Certificação	CE
Tipo de Gás	Butano-propano (injetores para gás natural incluídos)

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes com um elevado volume de serviço, estabelecimentos de take-away especializados em frangos assados, ou cozinhas de catering que necessitam de consistência e rapidez. A robustez da construção em aço inoxidável e as portas de vidro temperado com fecho

magnético tornam-no ideal para ambientes de uso contínuo, onde a fiabilidade e a apresentação são cruciais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é o seu inovador sistema de tambores espada multi-rotativos com movimento planetário, que pode ser ativado independentemente, funcionando também como um espeto convencional. Os queimadores de alto poder calorífico, equipados com termopar de segurança e acendimento eletrónico piezoelétrico, asseguram um controlo preciso da temperatura. A bandeja inferior de grande capacidade para óleos e gorduras, com torneira de drenagem, simplifica significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção de rigorosas normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Como a rotação planetária otimiza a cozedura dos frangos??

A rotação planetária e multi-rotativa dos tambores espada assegura que cada frango receba calor de forma uniforme, resultando numa cozedura homogénea e um dourado perfeito em todos os lados. Esta distribuição otimizada do calor também contribui para a poupança energética do equipamento.

Qual a capacidade de produção deste assador de frangos a gás??

Este assador industrial tem uma capacidade para 8 espadas, o que permite confeccionar entre 32 a 48 frangos em cada ciclo. É uma solução de alta produção, ideal para satisfazer a procura em estabelecimentos com grande volume de vendas.

É possível adaptar este equipamento a diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui também os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural. Esta versatilidade garante a sua adaptação às instalações existentes na sua cozinha.

Quais são as principais características de segurança e higiene deste equipamento??

A segurança é garantida por queimadores independentes de alto poder calorífico com termopares de segurança, prevenindo fugas de gás em caso de falha da chama. A placa removível entre os queimadores e a bandeja inferior com torneira de drenagem facilitam uma limpeza profunda e eficiente, essencial para a higiene alimentar.

Como posso garantir a longevidade e o bom funcionamento do meu assador??

Para manter o assador em perfeitas condições, é crucial realizar a limpeza diária da bandeja de óleos e gorduras e da placa entre os queimadores. Recomenda-se também verificar periodicamente o estado das portas de vidro temperado e dos motores, que estão instalados longe de fontes de calor para maior durabilidade.