

# 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: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Assador de Frangos a Gás Vertical 3 Espetos 12-18 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX3ASG	<b>Modelo:</b>	AX3ASG
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX3ASG

### Descricao Resumida

Assador a gás vertical para 12-18 frangos com 3 espetos. Eficiência e segurança para alta produção em cozinhas profissionais. Construção robusta em inox.

## Descricao Completa

Concebido para operações de elevado volume, este assador de frangos a gás vertical eleva a eficiência na sua cozinha profissional. Com capacidade para 12 a 18 frangos em simultâneo através dos seus 3 espetos, garante uma confeção uniforme e succulenta, crucial para manter a qualidade no serviço contínuo de take-away ou restaurantes movimentados. A sua estrutura em aço inoxidável robusto assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar, enquanto o design otimizado minimiza a perda de calor e maximiza o rendimento energético.

### Assador de Frangos a Gás — Características Técnicas

<b>Capacidade de Espetos</b>	3 (espetos não incluídos)
<b>Capacidade de Frangos</b>	12-18
<b>Número de Queimadores</b>	3
<b>Potência Total</b>	21 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1160x450x930h mm
<b>Peso Líquido</b>	76 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
<b>Origem</b>	Fabricado em Espanha
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tipo de Gás</b>	Pré-arranjado para Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)

<b>Segurança</b>	Queimadores com termopar de segurança
<b>Controlo</b>	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo
<b>Portas</b>	Vidro temperado com fecho magnético

## Aplicações Profissionais

---

Um grelhador vertical a gás desta robustez é indispensável em estabelecimentos com alta demanda de frangos assados. É a escolha ideal para restaurantes com serviço de take-away especializado, cozinhas de hotel que servem grandes buffets ou estabelecimentos de restauração rápida que primam pela qualidade e consistência do produto. A sua capacidade de processar até 18 frangos assegura que o pico de serviço, como a hora de almoço, seja gerido sem quebras na produção ou na satisfação do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se pela sua notável eficiência energética, graças aos suportes em espada e ao fecho traseiro parcial que retêm o calor, reduzindo os custos operacionais. A construção integral em aço inoxidável de 1,5 mm não só garante uma vida útil prolongada em ambientes intensivos, como simplifica a manutenção diária, crucial para as normas HACCP. Com um motor de alto desempenho posicionado externamente e queimadores com termopar, oferece um nível superior de segurança e controlo na confeção, superando alternativas genéricas em durabilidade e performance.

## Perguntas Frequentes

---

### Como posso otimizar a limpeza e manutenção deste grelhador??

*A placa removível entre os queimadores e a bandeja inferior de grande capacidade, ambas em aço inoxidável, facilitam a remoção de resíduos e gorduras. A limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento.*

### Qual a capacidade máxima de produção de frangos por ciclo??

*Este assador vertical foi concebido para grelhar entre 12 a 18 frangos em simultâneo nos seus 3 espetos. Esta capacidade permite gerir eficientemente o volume em períodos de maior afluência.*

### É possível utilizar diferentes tipos de gás neste assador??

*Sim, o equipamento é fornecido de série pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural por um técnico qualificado, oferecendo flexibilidade energética.*

### Como é que a segurança é garantida durante a operação??

*A segurança é uma prioridade, com queimadores independentes equipados com termopar de segurança que cortam o fornecimento de gás em caso de falha. O motor de alto desempenho é instalado fora da zona de calor, e as portas de vidro temperado com fecho magnético protegem os operadores.*

**Quais os benefícios do design vertical para o processo de confeção??**

*O design vertical, aliado aos suportes em espada e ao fechamento traseiro parcial, garante uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, resultando em frangos perfeitamente assados com uma pele estaladiça e carne suculenta. Além disso, a rotação constante contribui para uma cozedura homogénea e apelativa.*