

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Vertical 4 Espetos Profissional 16-24 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX4ASG	Modelo:	AX4ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4ASG

Descricao Resumida

Grelhador a gás vertical profissional com 4 espetos, ideal para assar 16-24 frangos. Construção robusta em aço inox, alta eficiência e segurança para cozinhas de volume.

Descricao Completa

O **Grelhador a Gás Vertical 4 Espetos Profissional** é a solução definitiva para cozinhas de volume que procuram eficiência e qualidade superior na confeção de assados. Concebido para assar até 24 frangos de forma uniforme e com poupança energética, este equipamento garante um rendimento excecional, essencial para restaurantes, take-aways e estabelecimentos de restauração rápida com elevada procura. A sua construção robusta em aço inoxidável e os sistemas de controlo independentes proporcionam durabilidade, segurança e controlo preciso sobre cada peça, otimizando o seu tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Grelhador a Gás Vertical — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	4
Capacidade de Frangos	16-24 unidades
Número de Queimadores	4
Potência Total	28 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x930h mm
Peso Líquido	79 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1,5 mm)
Certificação	CE
Sistema de Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade
Tipo de Gás	Butano-propano (injetores para gás natural incluídos)

Portas	Vidro temperado com fecho magnético
Bandeja Inferior	Aço inox de grande capacidade para coleta de óleos e gorduras
Controlo	Queimadores independentes com termopar de segurança; torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo; controlos em baquelite

Aplicações Profissionais

Este assador vertical é indispensável em ambientes profissionais com alta rotação de clientes e onde a qualidade do assado é crucial. É ideal para casas de frangos assados, restaurantes com serviço de take-away, cafetarias que servem refeições rápidas e hotéis que procuram otimizar a confeção de grandes volumes de carne. A sua capacidade de 16 a 24 frangos por ciclo torna-o perfeito para gerir picos de procura, assegurando que o seu negócio nunca perde uma venda devido à lentidão na produção. A flexibilidade de uso com diferentes tipos de gás adiciona valor em qualquer cozinha profissional em Portugal.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua performance e durabilidade, este grelhador a gás foi concebido para maximizar a eficiência energética. Os suportes em espada e o fecho traseiro parcial foram desenhados para reter o calor, resultando numa redução significativa do consumo de gás e num assado mais uniforme e suculento. O motor de alto desempenho, instalado externamente à fonte de calor, prolonga a vida útil do equipamento, enquanto a placa removível entre os queimadores simplifica a limpeza, vital para manter os padrões HACCP. A segurança é primordial, com termopares em cada queimador e controlos em baquelite isolados do calor, protegendo a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima eficiência energética neste grelhador??

A eficiência é otimizada pelos suportes em espada e pelo fechamento traseiro parcial, que minimizam a perda de calor. Manter as portas de vidro fechadas durante o processo e realizar a limpeza regular contribui para um desempenho constante e reduzido consumo de gás.

Que tipo de gás este equipamento utiliza e é adaptável??

O grelhador vem pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui injetores para fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite a sua instalação em diversas infraestruturas de cozinha,

adaptando-se às suas necessidades.

Qual a capacidade de produção de frangos por ciclo??

Este modelo de 4 espetos foi projetado para assar entre 16 a 24 frangos simultaneamente. Esta capacidade robusta é ideal para negócios com elevado volume de vendas, garantindo um serviço contínuo e rápido.

Como realizar a limpeza e manutenção diária deste grelhador??

A limpeza é facilitada pela placa removível entre os queimadores e pela bandeja inferior de grande capacidade. Recomenda-se a remoção diária de resíduos e a limpeza das superfícies em aço inoxidável com produtos adequados para manter a higiene e a longevidade do equipamento.

Este grelhador cumpre as normas de segurança para cozinhas profissionais??

Sim, o equipamento possui certificação CE, atestando a sua conformidade com as rigorosas normas de segurança europeias. Além disso, integra termopares de segurança nos queimadores e controlos em baquelite afastados da fonte de calor para a proteção do utilizador.