

# 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



## Grelhador a Gás Vertical 4 Espetos Profissional 16-24 Frangos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX4ASG	<b>Modelo:</b>	AX4ASG
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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

<b>Portas</b>	Vidro temperado com fecho magnético
<b>Bandeja Inferior</b>	Aço inox de grande capacidade para coleta de óleos e gorduras
<b>Controlo</b>	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.*