

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Frangos a Gás Vertical Industrial 5 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	AX5ASG	Modelo:	AX5ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX5ASG

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás vertical com 5 espetos e capacidade para 20-30 frangos, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, alta eficiência e fácil limpeza.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a linha de confeitaria, este **assador de frangos a gás vertical industrial** com 5 espetos representa uma solução de alta performance e eficiência. Concebido para uma produção contínua, permite assar entre 20 a 30 frangos, garantindo um rendimento superior nos momentos de maior afluência. A construção robusta em aço inoxidável e as características de segurança integradas asseguram durabilidade e conformidade com as exigências de qualquer cozinha profissional.

Assador de frangos a gás — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	5 (espetos não incluídos)
Capacidade de Frangos	20-30 unidades
Número de Queimadores	5
Potência Total	35 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1420h mm
Peso Líquido	116 kg
Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
Certificação	CE
Tipo de Gás	Pré-arranjado para butano-propano, injetores para gás natural incluídos
Sistema de Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade

Segurança

Termopar de segurança nos queimadores, portas de vidro temperado com fecho magnético

Aplicações Profissionais

Este assador de frangos é indispensável para qualquer estabelecimento que exija uma elevada produção de aves perfeitamente assadas. É a escolha ideal para restaurantes com serviço de take-away especializado em frango assado, cozinhas de catering que necessitem de grandes volumes para eventos, ou até mesmo para a área de charcutaria e pronto a comer em supermercados. A sua capacidade de 20-30 frangos permite gerir picos de procura sem comprometer a qualidade, sendo um ativo valioso para o seu negócio, seja para o rush do almoço ou para um serviço de buffet noturno.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela inteligência do seu design, este grelhador vertical minimiza as perdas de calor através de suportes em espada e um fechamento traseiro parcial, resultando numa eficiência energética superior e custos operacionais reduzidos. O motor de alto desempenho, posicionado estrategicamente fora da fonte de calor, prolonga a vida útil do equipamento e garante um funcionamento fiável. Além disso, a facilidade de manutenção é notável: a placa removível entre os queimadores e a bandeja de grande capacidade para óleos e gorduras simplificam a limpeza diária, um fator crucial para a higiene e cumprimento das normas HACCP no seu ambiente de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de frangos deste assador??

Este assador vertical foi concebido para assar entre 20 a 30 frangos simultaneamente, dependendo do tamanho das aves. Possui 5 espetos robustos, garantindo uma confeção uniforme e eficiente.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pela placa removível entre os queimadores e uma bandeja inferior de grande capacidade, que recolhe óleos e gorduras. A sua construção em aço inoxidável facilita a higienização regular, essencial para a durabilidade e segurança alimentar.

Este assador é compatível com diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido pré-arranjado para gás butano-propano, e inclui injetores adicionais que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade para a sua instalação.

Quais as medidas de segurança incorporadas??

Este assador possui queimadores independentes equipados com termopar de segurança para evitar fugas de gás. As portas de vidro temperado com fecho magnético protegem o operador e permitem monitorizar o processo de confeção em segurança.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de clientes??

Com uma potência total de 35 kW e a capacidade de assar até 30 frangos, este assador é perfeitamente dimensionado para operações de grande volume, garantindo rapidez e qualidade no serviço, mesmo nos períodos de pico.