

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



Assador de Frangos a Gás Vertical Industrial 6 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	AX6ASG	Modelo:	AX6ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6ASG

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás vertical industrial para 24-36 aves com 6 espetos. Construção robusta em aço inoxidável e queimadores eficientes para alta produção.

Descricao Completa

Para estabelecimentos de restauração que procuram maximizar a produção de aves assadas e kebabs com eficiência e qualidade, este assador de frangos a gás vertical representa um investimento estratégico. Concebido para um serviço contínuo, garante uma confeitura uniforme e suculenta, otimizando o tempo de preparação e o consumo de energia, essenciais em ambientes de alta rotação. A sua construção robusta e características de segurança avançadas asseguram durabilidade e fiabilidade no dia-a-dia da sua cozinha profissional.

Assador de Frangos a Gás Vertical — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	6 (espetos não incluídos)
Capacidade de Frangos	24-36 unidades
Número de Queimadores	6
Potência Total	42 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1420h mm
Peso Líquido	119 kg
Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
Certificação	CE
Sistema de Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade
Motor	Alto desempenho, instalado fora da fonte de calor
Características dos Queimadores	Independentes, alto poder calorífico com termopar de segurança

Controlos	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo, em baquelite de alta qualidade e afastadas da fonte de calor
Placa de Limpeza	Removível manualmente entre os queimadores
Bandeja Inferior	Aço inox de grande capacidade para coleta de óleos e gorduras
Portas	Vidro temperado com fecho magnético
Configuração de Gás	Pré-arranjado para gás butano-propano, injetores para gás natural incluídos
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este grelhador de aves a gás é a solução ideal para restaurantes de take-away com grande volume de vendas, cozinhas de hotel que servem buffets e estabelecimentos especializados em frango assado. A sua capacidade para confeccionar até 36 frangos permite responder eficazmente aos picos de procura, como o rush do almoço ou do jantar, mantendo sempre a qualidade e a suculência. É também perfeito para operações que necessitam de versatilidade para assar diferentes tipos de carne, como kebab, garantindo resultados consistentes e apelativos na sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste assador vertical a gás destaca-se pela sua engenharia focada na eficiência e durabilidade. Os suportes em espada, desenvolvidos para reduzir a perda de calor, e o fecho traseiro parcial garantem um aproveitamento energético superior. O motor de alto desempenho, inteligentemente posicionado fora da fonte de calor, prolonga a vida útil do equipamento e minimiza a necessidade de manutenção. Com queimadores independentes e termopares de segurança, cada confeção é controlada com precisão, oferecendo tranquilidade e resultados culinários de excelência, diferenciando o seu serviço no mercado.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste assador de frangos??

Este equipamento foi concebido para assar entre 24 a 36 frangos simultaneamente, utilizando 6 espetos. É ideal para operações de alto volume que necessitam de uma resposta rápida e constante.

Como é que o equipamento contribui para a eficiência energética da cozinha??

Graças aos suportes em espada, que minimizam a perda de calor, e ao fecho traseiro parcial, o calor é retido de forma eficaz. Isto resulta num consumo de gás otimizado e numa confeção mais rápida e uniforme.

A manutenção e limpeza deste assador são complexas??

Pelo contrário, a sua conceção simplifica a limpeza. Inclui uma placa removível manualmente entre os queimadores e uma bandeja inferior de grande capacidade em aço inoxidável, facilitando a recolha de gorduras e óleos.

Posso utilizar diferentes tipos de gás neste assador??

Sim, o assador é fornecido pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui um conjunto de injetores para que possa ser facilmente adaptado para utilização com gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Quais as características de segurança que este equipamento integra??

Cada queimador independente possui um termopar de segurança, garantindo que o gás é cortado em caso de falha da chama. Além disso, os controlos em baquelite estão afastados da fonte de calor, aumentando a segurança operacional.