

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás Vertical 7 Espetos AX7ASG

Informacoes do Produto

SKU:	AX7ASG	Modelo:	AX7ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX7ASG

Descricao Resumida

Assador a gás vertical para 7 espetos e 28-42 frangos. Construção robusta em inox, queimadores independentes e motor externo para máxima eficiência.

Descricao Completa

Concebido para elevar a produtividade na sua cozinha profissional, o assador de frangos a gás vertical AX7ASG é a solução ideal para restaurantes, take-aways e churrasqueiras de alto volume. Com capacidade para 7 espetos e até 42 frangos, este equipamento robusto em aço inoxidável de 1,5 mm garante uma confeção uniforme e saborosa, otimizando os tempos de serviço e satisfazendo a procura nos picos de trabalho. A sua engenharia avançada minimiza a perda de calor, traduzindo-se em poupança energética e resultados consistentemente suculentos.

Assador de Frangos a Gás Vertical — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	7 (espetos não incluídos)
Capacidade de Frangos	28-42
Número de Queimadores	7
Potência Total	49 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1775h mm
Peso Líquido	150 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1.5 mm espessura)
Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade
Segurança	Termopar de segurança nos queimadores
Controlo	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo

Portas	Vidro temperado com fecho magnético
Energia	Gás butano-propano (injetores para gás natural incluídos)
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este rotisserie a gás é um aliado indispensável em qualquer operação que exija produção contínua de frangos assados ou outras carnes em espetos. Perfeito para churrasqueiras com grande afluência, restaurantes com serviço de take-away de frango, e buffets de hotel que necessitam de manter uma oferta constante e apelativa. A robustez do equipamento garante fiabilidade mesmo em ambientes de uso intensivo, como o rush do almoço ou do jantar, permitindo ao Chef Executivo manter a qualidade sem comprometer a rapidez. É igualmente adequado para caterings de eventos, onde a capacidade de assar um volume significativo de aves de forma eficiente é crucial para o sucesso da operação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este assador de frangos vertical, investe numa máquina concebida para superar as expectativas. A sua estrutura em aço inoxidável de 1.5mm, combinada com suportes de espada e um fechamento traseiro parcial, foi desenhada para reter o calor de forma excecional, superando modelos com isolamento deficiente. O motor de alto desempenho, estrategicamente instalado fora da fonte de calor, prolonga significativamente a vida útil do equipamento em comparação com unidades que não consideram esta proteção. Os queimadores independentes de alto poder calorífico, com termopar de segurança, oferecem um controlo preciso e maior segurança operacional, diferenciando-o de alternativas com sistemas de aquecimento menos eficientes ou sem controlo individualizado.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste assador??

A limpeza diária é simplificada pela bandeja inferior de grande capacidade, que recolhe óleos e gorduras, e pela placa removível entre os queimadores. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e a verificação regular da transmissão por corrente e engrenagem para assegurar o bom funcionamento.

Qual a capacidade real de frangos que este equipamento consegue assar??

Este assador foi concebido para assar entre 28 a 42 frangos, distribuídos por 7 espetos. A capacidade exata depende do tamanho individual dos frangos e da forma como são dispostos nos espetos.

Este assador pode ser utilizado com gás natural??

Sim, o equipamento é fornecido pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para a conversão e utilização com gás natural, garantindo flexibilidade na sua instalação.

Que sistemas de segurança estão integrados no assador??

Cada um dos 7 queimadores independentes está equipado com um termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo a sua cozinha e equipa. As portas de vidro temperado com fecho magnético também contribuem para a segurança operacional.

De que forma o design deste assador contribui para a sua eficiência energética??

Os suportes em espada e o fechamento traseiro parcial foram desenhados para minimizar a perda e a transmissão de calor para a parede, concentrando o calor onde é necessário. Esta otimização resulta numa maior eficiência, reduzindo o consumo de gás e os custos operacionais do seu estabelecimento.