

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

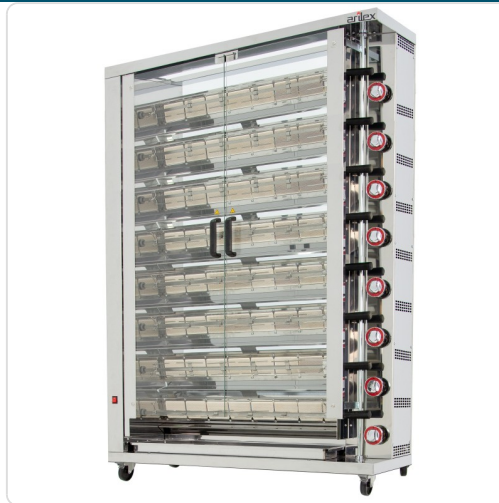


Assador de Frangos a Gás Vertical 8 Espetos

Informacoes do Produto

SKU:	AX8ASG	Modelo:	AX8ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX8ASG

Descricao Resumida

Assador a gás vertical profissional com 8 espetos para 32-48 frangos. Eficiência e robustez em aço inox para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura maximizar a produtividade e a qualidade na confeção de frangos assados, o Assador de Frangos a Gás Vertical com 8 Espetos é a solução ideal. Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e estabelecimentos de take-away, este equipamento de alta performance garante um assado uniforme e suculento, otimizando o seu tempo de preparação e elevando a satisfação do cliente. A sua construção robusta em aço inoxidável e características de segurança avançadas asseguram uma operação fiável e duradoura no seu espaço.

Assador de frangos a gás vertical — Características Técnicas

Marca	ARILEX
Modelo	AX8ASG
Tipo de Gás	Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)
Material	Aço Inoxidável (1.5 mm de espessura)
Acabamento	Acetinado
Número de Espetos	8 (não incluídos)
Capacidade de Frangos	32-48
Número de Queimadores	8 (independentes)
Potência Total	56 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1775h mm

Peso Líquido	153 kg
Certificação	CE
Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade
Fechamento Traseiro	Parcial (evita perda de calor)
Portas	Vidro temperado com fecho magnético
Bandeja de Recolha	Aço inoxidável de grande capacidade

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha perfeita para restaurantes que servem frango assado como especialidade, cadeias de restauração rápida que exigem elevada produção contínua, ou talhos gourmet que oferecem produtos de confeção pronta. A sua capacidade para 32 a 48 frangos por ciclo torna-o indispensável para gerir picos de procura, como o serviço de almoço ou eventos especiais, garantindo sempre frangos perfeitamente dourados e tenros, prontos para satisfazer até os clientes mais exigentes. É um investimento estratégico que se traduz em eficiência operacional e um aumento significativo na sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este assador profissional é a sua engenharia focada na eficiência térmica e segurança. Os suportes em espada, inteligentemente concebidos, minimizam a perda de calor, enquanto o fechamento traseiro parcial otimiza o consumo de gás, resultando em poupanças operacionais notáveis. O motor de alto desempenho, posicionado externamente para maior durabilidade, juntamente com queimadores independentes de alto poder calorífico e termopar de segurança, oferece controlo preciso e paz de espírito. Além disso, a facilidade de limpeza, com a placa removível e a bandeja de grande capacidade, cumpre as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para qualquer cozinha de topo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real deste assador de frangos??

O assador consegue confeccionar entre 32 a 48 frangos por ciclo, dependendo do tamanho das aves, e está equipado para até 8 espetos.

Como se garante a segurança na operação do equipamento a gás??

O equipamento dispõe de queimadores independentes de alto poder calorífico com termopares de segurança, assegurando o corte de gás em caso de falha de chama, para uma operação totalmente segura.

Este assador é fácil de limpar e manter??

Sim, a placa entre os queimadores é removível manualmente para uma limpeza fácil e completa, e a bandeja inferior em aço inoxidável recolhe óleos e gorduras, simplificando a manutenção diária e o cumprimento das normas HACCP.

Posso converter este assador de gás butano-propano para gás natural??

Sim, o assador é fornecido de série pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para a conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Quais os benefícios da construção em aço inoxidável??

A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm de espessura garante não só uma durabilidade e resistência excepcionais à corrosão e ao uso intensivo, mas também facilita a higiene, vital em qualquer ambiente profissional.