

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assador Vertical a Gás 6 Espadas, 24-36 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX6ASGP	Modelo:	6ASGP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D
Peso:	131 kg	Dimensões:	1160 x 450 x 1630 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6ASGP
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Asse até 36 frangos com o assador vertical a gás industrial. Construção robusta em inox, queimadores eficientes e fácil limpeza para alta produtividade.

Descricao Completa

Este assador vertical a gás é a solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção de frangos assados com qualidade e consistência. Concebido para suportar os ritmos intensos de cozinhas profissionais, permite assar até 36 frangos simultaneamente, garantindo um rendimento superior nos períodos de maior procura. A sua estrutura robusta e o design focado na eficiência térmica traduzem-se em poupança de energia e uma confeção uniforme, crucial para a satisfação do cliente e rentabilidade do seu negócio.

Assador vertical a gás — Características Técnicas

Capacidade Espadas	6 (não incluídas)
Capacidade Frangos	24-36
Número de Queimadores	6
Potência Total	42 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x1630h mm
Peso	131 kg
Material	Aço Inoxidável 1.5 mm
Certificação	CE
Tipo de Gás	Butano-Propano (inclui injetores para Gás Natural)

Aplicações Profissionais

Um equipamento versátil, perfeito para diversos contextos da restauração profissional. É a escolha de eleição para take-aways com elevado volume de vendas, restaurantes com serviço de frango assado como prato principal e cozinhas centrais que necessitam de uma produção contínua e eficiente. A capacidade de 6 espetos torna-o igualmente adequado para buffets em hotelaria ou serviços de catering que procuram oferecer frangos suculentos e perfeitamente assados aos seus clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design deste assador destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável de 1.5 mm, assegurando durabilidade e conformidade com as normas CE. Os suportes de espetos e o fecho parcial traseiro foram meticulosamente concebidos para minimizar a perda de calor, resultando num processo de assadura mais eficiente e com menor consumo de gás. Com queimadores independentes de alta potência, equipados com termopar de segurança, e um motor de alto desempenho posicionado externamente à fonte de calor, este assador garante controlo preciso, segurança operacional e uma vida útil prolongada. A bandeja coletora de gorduras de grande capacidade e a chapa entre queimadores removível manualmente simplificam significativamente as operações de limpeza diária, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a eficiência energética deste assador a gás??

A eficiência é maximizada pelos suportes de espetos e o fecho traseiro, que minimizam a perda de calor. Manter as portas de vidro fechadas durante o funcionamento e garantir a limpeza regular dos queimadores também contribui para um consumo otimizado de gás.

Qual a capacidade máxima de frangos deste assador??

Este equipamento foi concebido para assar entre 24 a 36 frangos, dependendo do tamanho das aves e da forma como são dispostas nos 6 espetos. Esta capacidade elevada é ideal para serviços de restauração com grande procura.

Como realizar a limpeza e manutenção para garantir a durabilidade??

A limpeza é simplificada pela chapa entre queimadores, que é desmontável manualmente, e pela bandeja inferior de grande capacidade para recolha de gorduras. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo que não há acumulação de resíduos nos queimadores.

É possível converter este equipamento para diferentes tipos de gás??

Sim, o assador é fornecido pré-configurado para gás butano-propano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite adaptar o equipamento à infraestrutura de gás do seu estabelecimento.

Para que tipo de negócio este assador é mais adequado??

Este assador é particularmente adequado para restaurantes especializados em frangos assados, take-aways de alto volume, e serviços de catering ou cozinhas centrais que exigem uma produção constante e eficiente de grandes quantidades de frangos.