

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espeto Multiusos Profissional para Grelhador 760mm

Informacoes do Produto

SKU:	AXESPM	Modelo:	ESPM
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	ESPM
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Espeto multiposição robusto para assar coelhos, carnes, batatas e pimentos. Versatilidade e eficiência na confeção para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para elevar a eficiência da sua cozinha, este espeto multiusos profissional revoluciona a forma como confeciona diversos alimentos. Ideal para chefs que procuram versatilidade e resultados consistentes, permite assar uma vasta gama de ingredientes, desde coelhos e coxas de aves a batatas e pimentos, tudo num único equipamento. Reduza o tempo de preparação e otimize a produtividade, garantindo sempre a máxima qualidade nos seus pratos.

Espeto Multiusos — Características Técnicas

Modelo	ESPM
Dimensões da Jaula (C x L x A)	760x140x60h mm

Aplicações Profissionais

Este acessório de confeção é indispensável em restaurantes, churrascarias, hotéis e serviços de catering que procuram diversificar a sua ementa de assados. A sua capacidade de manusear diferentes tipos de carnes e vegetais simultaneamente torna-o ideal para a criação de pratos complexos ou para o serviço de buffet, onde a variedade e a rapidez são cruciais. Permite uma gestão eficiente do espaço no grelhador, libertando outras áreas para diferentes preparações durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste espeto de assar destaca-se pela sua adaptabilidade única, permitindo a confeção de uma multiplicidade de ingredientes que os espetos convencionais não conseguem. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, enquanto as dimensões generosas da jaula (760x140x60h mm) garantem que pode preparar quantidades significativas de alimentos, maximizando o rendimento por ciclo de assadura. É uma solução inteligente para quem busca otimizar a oferta gastronómica sem comprometer a qualidade.

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões exatas da jaula deste espeto multiposição??

A jaula deste espeto possui dimensões de 760mm de comprimento, 140mm de largura e 60mm de altura, proporcionando um espaço amplo para a confeção de diversos ingredientes.

Que tipo de alimentos posso confeccionar com este acessório de grelhador??

Este espeto foi concebido para uma vasta gama de alimentos, incluindo coelhos inteiros, coxas de frango, paletilhas, butifarras, joelhos, batatas e pimentos, garantindo versatilidade na sua ementa.

Como devo limpar e manter este espeto para assegurar a sua durabilidade??

Após cada utilização, recomenda-se lavar o espeto com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova para remover resíduos alimentares. Enxaguar bem e secar completamente para evitar a corrosão e prolongar a vida útil do equipamento.

Este espeto multiusos é adequado para uso em assadores ou fornos industriais??

Sim, o design robusto e as dimensões da jaula (760x140x60h mm) tornam-no compatível com a maioria dos grelhadores e fornos industriais, desde que o espaço interno do equipamento seja adequado.

Como este espeto contribui para a eficiência na cozinha profissional??

A sua capacidade multiposição permite assar diversos alimentos ao mesmo tempo, otimizando o processo de confeção e a utilização do grelhador. Isto resulta numa maior produtividade e numa oferta mais diversificada para os seus clientes.