

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



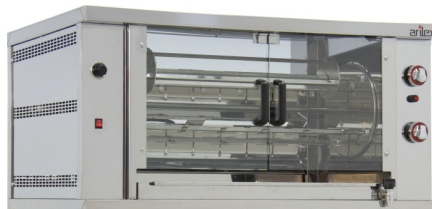
Acesso rápido
ao produto

Assador Frangos a Gás Planetário 4 Espadas 16-24 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX4ASG-RP	Modelo:	AX4ASG-RP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4ASG-RP
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Produza frangos assados suculentos e uniformes com este assador a gás planetário de 4 espetos. Capacidade de 16-24 frangos e 40% poupança energética.

Descricao Completa

Para restaurantes, take-aways e estabelecimentos de hotelaria que procuram excelência e eficiência, o assador de frangos a gás planetário é a solução ideal. Concebido para garantir uma cozedura perfeitamente uniforme e um rendimento elevado, este equipamento profissional permite que sirva frangos suculentos e dourados de forma consistente. O seu inovador sistema rotativo e planetário assegura que cada frango é confeccionado de igual modo, otimizando o sabor e a textura, enquanto a avançada tecnologia de queima proporciona uma notável poupança energética, reduzindo os custos operacionais do seu negócio.

Assador de Frangos a Gás Rotativo Planetário — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
Certificação	CE
Sistema de Cozedura	Tambor de 4 espadas com movimento rotativo e planetário independente
Capacidade de Espadas	4 (não incluídas)
Capacidade de Frangos	16-24
Número de Queimadores	2
Potência Total	14 kW
Acendimento	Eletrónico piezoelétrico
Tipo de Gás (de série)	Butano-Propano (inclui injetores para Gás Natural)
Dimensões (LxPxA)	1310x635x650h mm

Peso Líquido	75 kg
--------------	-------

Aplicações Profissionais

Este assador de frangos rotativo a gás é indispensável para qualquer cozinha que exija alta performance e qualidade no serviço de frangos assados. É perfeito para restaurantes com grande volume de clientes ao almoço e jantar, onde a rapidez e a consistência são cruciais. A sua capacidade de 16 a 24 frangos torna-o ideal para cadeias de restauração, serviços de catering para eventos, e hotéis que oferecem buffets variados. Para o Chef Executivo, significa a garantia de um produto final impecável e a otimização do tempo de preparação, permitindo uma gestão de ementa mais eficaz e uma rotação de stock eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento na qualidade e rentabilidade da sua cozinha. Diferencia-se pela tecnologia de tambores espada multi-rotativos com movimento planetário, que pode ser ativado independentemente, garantindo uma cozedura excecionalmente homogénea e aproveitamento máximo da potência dos queimadores. A sua construção robusta em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura, com certificação CE, assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança. Além disso, a facilidade de limpeza, com placa removível e bandeja de recolha de gorduras com torneira de drenagem, agiliza as operações diárias e contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente.

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema rotativo e planetário deste assador??

O sistema permite que as 4 espadas girem sobre o seu próprio eixo enquanto o tambor principal executa um movimento rotativo e planetário. Isso assegura que os frangos cozinham de forma uniforme em todos os lados, resultando numa pele crocante e carne succulenta.

Este assador pode ser convertido para gás natural??

Sim, o assador é fornecido de série pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para a sua cozinha.

Qual a capacidade de produção de frangos por ciclo??

Este equipamento tem uma capacidade otimizada para assar entre 16 a 24 frangos por ciclo, dependendo do tamanho das aves, tornando-o adequado para operações de média a alta demanda.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pela placa removível entre os queimadores e uma bandeja inferior de grande capacidade em aço inoxidável para recolha de óleos e gorduras, equipada com uma torneira de drenagem para escoamento fácil.

Que certificações de segurança possui este assador??

O assador possui certificação CE, atestando a sua conformidade com os requisitos de segurança, saúde e proteção ambiental da União Europeia, garantindo um funcionamento seguro no seu estabelecimento.