

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



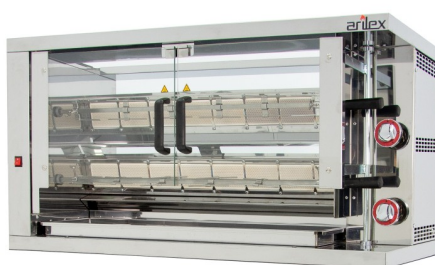
Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás Vertical - 2 Espetos, 8-12 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX2ASG	Modelo:	AX2ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX2ASG
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador a gás vertical de 2 espetos para 8-12 frangos. Robusto em aço inox, com queimadores eficientes, termopar de segurança e fácil limpeza para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com o nosso **Assador de Frangos a Gás Vertical** de 2 espetos, ideal para restaurantes, take-aways e cozinhas profissionais que procuram um equipamento de alta performance e durabilidade. Concebido para assar entre 8 a 12 frangos, este grelhador industrial oferece uma confeção uniforme e saborosa, garantindo a satisfação dos seus clientes e uma operação mais rentável. A sua construção robusta em aço inoxidável e os detalhes pensados para a segurança e higiene otimizam o fluxo de trabalho, mesmo nos picos de serviço.

Assador de Frangos a Gás Vertical — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	2 (espetos não incluídos)
Capacidade de Frangos	8-12 unidades
Número de Queimadores	2, independentes
Potência Total	14 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x570h mm
Peso Líquido	50 kg
Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
Sistema de Transmissão	Corrente e engrenagem de alta qualidade
Segurança dos Queimadores	Termopar de segurança
Controlo de Queimadores	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo

Visibilidade	Portas de vidro temperado com fecho magnético
Tipo de Gás	Pré-arranjado para Butano-Propano, injetores para Gás Natural incluídos
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este assador de frangos foi concebido para responder às exigências de volume e qualidade em ambientes de restauração movimentados. É a escolha perfeita para estabelecimentos de take-away de frangos assados, restaurantes com ementas variadas que incluem aves, e ainda para secções de charcutaria ou talhos que ofereçam refeições prontas. A sua capacidade de 8-12 frangos por ciclo permite uma gestão eficaz da procura durante o rush do almoço ou do jantar, mantendo um serviço contínuo e rentável. Garanta sempre frangos suculentos e com a pele estaladiça, um diferencial para o seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento na qualidade e eficiência da sua operação. A construção em aço inoxidável de 1,5 mm não só confere uma durabilidade superior, como também facilita a manutenção das normas de higiene HACCP. Os seus suportes em espada e o fecho traseiro parcial são concebidos para minimizar a perda de calor, traduzindo-se numa maior eficiência energética e menores custos operacionais. Com queimadores independentes e um motor de alto desempenho posicionado fora da fonte de calor, este assador oferece controlo preciso da confeção e uma vida útil prolongada do equipamento, aspetos cruciais para qualquer Diretor de Operações.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de frangos que este assador suporta??

Este assador vertical a gás foi concebido para assar entre 8 a 12 frangos em simultâneo, utilizando 2 espetos. Esta capacidade é ideal para estabelecimentos com volume moderado a alto de vendas de frango assado.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pela bandeja inferior de grande capacidade para coleta de óleos e gorduras, bem como pela placa removível entre os queimadores. Recomenda-se a limpeza regular com

produtos adequados para aço inoxidável e a verificação periódica dos queimadores.

Este assador pode ser ligado a que tipo de gás??

De série, o assador vem preparado para gás butano-propano. No entanto, são fornecidos injetores para que possa ser facilmente adaptado e utilizado com gás natural, oferecendo flexibilidade para a sua instalação.

Quais os benefícios da sua construção em aço inoxidável??

A construção em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura confere ao assador uma elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo, prolongando a vida útil do equipamento. Facilita também a higienização, sendo crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Este assador possui mecanismos de segurança??

Sim, o equipamento inclui queimadores independentes equipados com termopar de segurança, o que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague. As torneiras com ajustes máximo/mínimo e o motor instalado externamente também contribuem para uma operação segura.