

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.



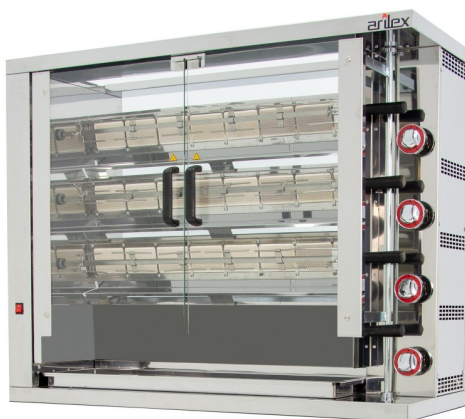
Acesso rapido
ao produto

Assador de Frangos a Gás Vertical 3 Espetos 12-18 Frangos

Informacoes do Produto

SKU:	AX3ASG	Modelo:	AX3ASG
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX3ASG
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador a gás vertical para 12-18 frangos com 3 espetos. Eficiência e segurança para alta produção em cozinhas profissionais. Construção robusta em inox.

Descricao Completa

Concebido para operações de elevado volume, este assador de frangos a gás vertical eleva a eficiência na sua cozinha profissional. Com capacidade para 12 a 18 frangos em simultâneo através dos seus 3 espetos, garante uma confeção uniforme e succulenta, crucial para manter a qualidade no serviço contínuo de take-away ou restaurantes movimentados. A sua estrutura em aço inoxidável robusto assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar, enquanto o design otimizado minimiza a perda de calor e maximiza o rendimento energético.

Assador de Frangos a Gás — Características Técnicas

Capacidade de Espetos	3 (espetos não incluídos)
Capacidade de Frangos	12-18
Número de Queimadores	3
Potência Total	21 kW
Dimensões (LxPxA)	1160x450x930h mm
Peso Líquido	76 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm
Origem	Fabricado em Espanha
Certificação	CE
Tipo de Gás	Pré-arranjado para Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)

Segurança	Queimadores com termopar de segurança
Controlo	Torneiras independentes com ajuste máximo/mínimo
Portas	Vidro temperado com fecho magnético

Aplicações Profissionais

Um grelhador vertical a gás desta robustez é indispensável em estabelecimentos com alta demanda de frangos assados. É a escolha ideal para restaurantes com serviço de take-away especializado, cozinhas de hotel que servem grandes buffets ou estabelecimentos de restauração rápida que primam pela qualidade e consistência do produto. A sua capacidade de processar até 18 frangos assegura que o pico de serviço, como a hora de almoço, seja gerido sem quebras na produção ou na satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua notável eficiência energética, graças aos suportes em espada e ao fecho traseiro parcial que retêm o calor, reduzindo os custos operacionais. A construção integral em aço inoxidável de 1,5 mm não só garante uma vida útil prolongada em ambientes intensivos, como simplifica a manutenção diária, crucial para as normas HACCP. Com um motor de alto desempenho posicionado externamente e queimadores com termopar, oferece um nível superior de segurança e controlo na confeção, superando alternativas genéricas em durabilidade e performance.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a limpeza e manutenção deste grelhador??

A placa removível entre os queimadores e a bandeja inferior de grande capacidade, ambas em aço inoxidável, facilitam a remoção de resíduos e gorduras. A limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade máxima de produção de frangos por ciclo??

Este assador vertical foi concebido para grelhar entre 12 a 18 frangos em simultâneo nos seus 3 espetos. Esta capacidade permite gerir eficientemente o volume em períodos de maior afluência.

É possível utilizar diferentes tipos de gás neste assador??

Sim, o equipamento é fornecido de série pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural por um técnico qualificado, oferecendo flexibilidade energética.

Como é que a segurança é garantida durante a operação??

A segurança é uma prioridade, com queimadores independentes equipados com termopar de segurança que cortam o fornecimento de gás em caso de falha. O motor de alto desempenho é instalado fora da zona de calor, e as portas de vidro temperado com fecho magnético protegem os operadores.

Quais os benefícios do design vertical para o processo de confeção??

O design vertical, aliado aos suportes em espada e ao fechamento traseiro parcial, garante uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, resultando em frangos perfeitamente assados com uma pele estaladiça e carne suculenta. Além disso, a rotação constante contribui para uma cozedura homogênea e apelativa.