

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador de Frangos a Gás Vertical 8 Espetos

### Informacoes do Produto

|        |        |         |        |
|--------|--------|---------|--------|
| SKU:   | AX8ASG | Modelo: | AX8ASG |
| Marca: | ARILEX | EAN:    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |         |
|------------|---------|
| Marca      | ARILEX  |
| Modelo     | AX8ASG  |
| Energia    | Gás     |
| Instalação | De Chão |
| Tipo       | Assador |

### Descricao Resumida

Assador a gás vertical profissional com 8 espetos para 32-48 frangos. Eficiência e robustez em aço inox para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura maximizar a produtividade e a qualidade na confeção de frangos assados, o Assador de Frangos a Gás Vertical com 8 Espetos é a solução ideal. Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e estabelecimentos de take-away, este equipamento de alta performance garante um assado uniforme e succulento, otimizando o seu tempo de preparação e elevando a satisfação do cliente. A sua construção robusta em aço inoxidável e características de segurança avançadas asseguram uma operação fiável e duradoura no seu espaço.

Assador de frangos a gás vertical — Características Técnicas

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Marca                 | ARILEX                                                |
| Modelo                | AX8ASG                                                |
| Tipo de Gás           | Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos) |
| Material              | Aço Inoxidável (1.5 mm de espessura)                  |
| Acabamento            | Acetinado                                             |
| Número de Espetos     | 8 (não incluídos)                                     |
| Capacidade de Frangos | 32-48                                                 |
| Número de Queimadores | 8 (independentes)                                     |
| Potência Total        | 56 kW                                                 |
| Dimensões (LxPxA)     | 1160x450x1775h mm                                     |

|                     |                                         |
|---------------------|-----------------------------------------|
| Peso Líquido        | 153 kg                                  |
| Certificação        | CE                                      |
| Transmissão         | Corrente e engrenagem de alta qualidade |
| Fechamento Traseiro | Parcial (evita perda de calor)          |
| Portas              | Vidro temperado com fecho magnético     |
| Bandeja de Recolha  | Aço inoxidável de grande capacidade     |

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha perfeita para restaurantes que servem frango assado como especialidade, cadeias de restauração rápida que exigem elevada produção contínua, ou talhos gourmet que oferecem produtos de confeção pronta. A sua capacidade para 32 a 48 frangos por ciclo torna-o indispensável para gerir picos de procura, como o serviço de almoço ou eventos especiais, garantindo sempre frangos perfeitamente dourados e tenros, prontos para satisfazer até os clientes mais exigentes. É um investimento estratégico que se traduz em eficiência operacional e um aumento significativo na sua ementa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este assador profissional é a sua engenharia focada na eficiência térmica e segurança. Os suportes em espada, inteligentemente concebidos, minimizam a perda de calor, enquanto o fechamento traseiro parcial otimiza o consumo de gás, resultando em poupanças operacionais notáveis. O motor de alto desempenho, posicionado externamente para maior durabilidade, juntamente com queimadores independentes de alto poder calorífico e termopar de segurança, oferece controlo preciso e paz de espírito. Além disso, a facilidade de limpeza, com a placa removível e a bandeja de grande capacidade, cumpre as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para qualquer cozinha de topo.

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade real deste assador de frangos??

*O assador consegue confeccionar entre 32 a 48 frangos por ciclo, dependendo do tamanho das aves, e está equipado para até 8 espetos.*

### Como se garante a segurança na operação do equipamento a gás??

*O equipamento dispõe de queimadores independentes de alto poder calorífico com termopares de segurança, assegurando o corte de gás em caso de falha de chama, para uma operação totalmente segura.*

**Este assador é fácil de limpar e manter??**

*Sim, a placa entre os queimadores é removível manualmente para uma limpeza fácil e completa, e a bandeja inferior em aço inoxidável recolhe óleos e gorduras, simplificando a manutenção diária e o cumprimento das normas HACCP.*

**Posso converter este assador de gás butano-propano para gás natural??**

*Sim, o assador é fornecido de série pré-arranjado para gás butano-propano, mas inclui os injetores necessários para a conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade energética.*

**Quais os benefícios da construção em aço inoxidável??**

*A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,5 mm de espessura garante não só uma durabilidade e resistência excepcionais à corrosão e ao uso intensivo, mas também facilita a higiene, vital em qualquer ambiente profissional.*