

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Modular a Gás Linha 600 — 4 Queimadores 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX2MB	Modelo:	2MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	2MB
Construção	Modular
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alta eficiência, ideal para cozinhas profissionais. Distribuição uniforme de calor e sistema modular Flexi.

Descricao Completa

Aumente a capacidade de confeitação na sua cozinha profissional com o Módulo de Cozedura a Gás Linha 600. Concebido para oferecer máxima flexibilidade, este equipamento permite integrar-se perfeitamente em sistemas de cocção modular, otimizando o seu espaço e garantindo um desempenho consistente para um serviço de restauração de excelência. Ideal para equipas que procuram eficiência e controlo preciso da temperatura em ambientes de alto volume.

fogão a gás industrial — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	4
Potência Total	11,6 kW
Dimensões (LxPxA)	692x587x364h mm
Peso	17 Kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm
Certificação	CE
Tipo de Gás	Propano-butano (com injetores para gás natural)

Acabamento	Acabamento satinado
Controlo	Controles metálicos em liga de zinco
Ignição	Piezoelétrico (1 por válvula)
Segurança	Termopar de segurança
Bandeja de Gorduras	Grasera frontal integrada, grande capacidade, extraível
Pés	Pés altos reguláveis de grande robustez

Aplicações Profissionais

O Fogão Modular a Gás de 4 Queimadores da Linha 600 é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial moderna. É perfeito para restaurantes que precisam de flexibilidade na confeção de vários pratos em simultâneo, desde a redução de molhos à fritura rápida. Em hotéis, este módulo otimiza a área de cocção, permitindo aos chefs criar ementas diversificadas. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no ideal para serviços de catering com altas exigências de higiene e eficiência, suportando facilmente picos de trabalho e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este fogão a gás no mercado é a sua conceção modular Flexi, que permite uma única tomada de gás para múltiplas unidades, simplificando a instalação e reduzindo complexidade na sua cozinha. Adicionalmente, o queimador ARILEX garante uma distribuição de calor sem "zonas frias", maximizando o rendimento energético e a qualidade da confeção dos alimentos. A combinação de robustez do aço inoxidável de 1,2 mm com a grasera frontal de fácil acesso traduz-se em durabilidade e manutenção descomplicada, assegurando um investimento com retorno a longo prazo para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens do sistema Flexi para uma cozinha profissional??

O sistema Flexi permite combinar vários módulos de cocção com uma única tomada de gás, otimizando o espaço e simplificando a instalação. Garante uma adaptabilidade excecional às necessidades específicas da sua cozinha.

Este fogão a gás é compatível com que tipos de gás??

Este módulo é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para fácil conversão a gás natural. Garante assim flexibilidade na instalação, independentemente da fonte de gás disponível.

Como posso garantir uma distribuição uniforme de calor durante a confeção??

Graças ao design exclusivo do queimador ARILEX, com saída de chama por todo o perímetro, este fogão assegura um reparto uniforme de calor por toda a placa, eliminando zonas frias e otimizando os resultados culinários.

Qual a melhor forma de limpar e manter a eficiência do fogão??

A manutenção é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e pela graseira frontal de grande capacidade, facilmente extraível. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e dos queimadores com produtos específicos para inox, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Que tipo de negócios beneficia mais com um fogão modular a gás da Linha 600??

Este fogão é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, cozinhas de hotelaria e serviços de catering que procuram equipamentos robustos, eficientes e flexíveis, capazes de suportar o ritmo de um serviço contínuo.