

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

Fogão a Gás Profissional 1 Queimador 6kW Compacto

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FCGN	Modelo:	40FCGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	40FCGN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
N° de Queimadores	1

Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional compacto de 1 queimador com 6kW de potência e alta eficiência. Ideal para otimizar espaço em cozinhas profissionais e snack-bares.

Descricao Completa

Concebido para espaços compactos, este **fogão a gás profissional** de 1 queimador oferece uma solução de confeitura poderosa e eficiente para cozinhas de restauração. Com 6 kW de potência e 60% de eficiência certificada, garante resultados de alta qualidade num formato compacto. Ideal para chefs que procuram maximizar a produtividade mesmo com limitações de espaço, sem comprometer a robustez ou a segurança.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	1
Potência	5,8 kW
Dimensões	385x587x364h mm
Peso	18 kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm
Grelha	Ferro fundido (395x267 mm), desmontável
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)

Certificação	CE
Pés	Altos e reguláveis

Aplicações Profissionais

Este fogão modular é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, food trucks, ou como um complemento numa cozinha de restaurante de pequena e média dimensão. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no perfeito para confeção em contínuo, desde salteados rápidos até pratos que exigem calor constante. É uma ferramenta indispensável para equipas que necessitam de versatilidade e fiabilidade no dia a dia da restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão de investir neste módulo de confeção reside na sua capacidade de entregar desempenho industrial numa pegada reduzida. O sistema EASY permite uma manutenção sem ferramentas, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene diária. A combinação de aço inoxidável de 1,2 mm e uma grelha em ferro fundido assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter o equipamento??

Graças ao sistema EASY, a grelha e o queimador podem ser removidos sem ferramentas, facilitando o acesso ao interior. Utilize detergentes neutros e panos macios para as superfícies em aço inoxidável e para a grelha.

Este fogão é adequado para cozinhas de pequenas dimensões??

Sim, com dimensões de 385x587x364h mm, o seu design compacto foi concebido para otimizar o espaço em cozinhas com pouca área útil. É ideal para bancadas ou como unidade de apoio.

Posso converter o fogão de gás butano/propano para gás natural??

Sim, o fogão é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado.

A grelha de ferro fundido é resistente ao uso diário??

Sim, a grelha é fabricada em ferro fundido de grande robustez, projetada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais. É totalmente desmontável para facilitar a limpeza profunda e prolongar a sua vida útil.

Que tipo de controlo de temperatura possui este queimador??

O queimador possui controlos metálicos de liga de zinco de alta qualidade, com um seletor que indica os níveis de ignição, máximo e mínimo. O termopar de segurança assegura um funcionamento fiável e seguro.