

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 4 Queimadores com Forno Série Smart 650

Informacoes do Produto

SKU:	AXG4SF65	Modelo:	G4SF65
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	G4SF65

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Ficha Técnica	
Teste1	Texx
Teste2	Texx

Descricao Resumida
Fogão a gás profissional com 4 queimadores de alta potência e forno a gás integrado (2,0 kW), série Smart 650. Superfície em aço AISI 304 (600x650x850h mm) para máxima durabilidade e fácil limpeza em cozinhas Horeca.

Descricao Completa
Principais Vantagens Desenvolvido para cozinhas profissionais, o fogão a gás com 4 queimadores e forno da série Smart 650 representa a combinação perfeita de robustez e eficiência. A sua construção em aço AISI 304 de 1 mm de espessura garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de alta exigência como os da hotelaria e restauração. O design hermeticamente selado da superfície de trabalho previne derrames e facilita a manutenção da higiene, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro e limpo. A otimização do processo de limpeza é um dos seus maiores atributos, graças aos cantos arredondados e à bancada moldada que contêm eficazmente líquidos e transbordamentos. Esta característica não só agiliza a rotina diária como também contribui para a conformidade com as rigorosas normas Horeca de higiene e segurança alimentar. Equipado com queimadores em ferro fundido de elevada potência (3,5 kW e 6 kW), este fogão oferece versatilidade para diversas técnicas culinárias, desde o cozimento rápido até o lume brando, com ignição piezoelétrica para maior conveniência e segurança. O forno a gás integrado, com porta

de vidro e parede esmaltada, juntamente com guias para 4 prateleiras de 44x37 cm, permite assar e gratinar com precisão, com um grelhador adicional para resultados perfeitos. A sua configuração multifuncional otimiza o espaço na cozinha, integrando várias funções num único equipamento de alto desempenho.

Aplicações

Este fogão é ideal para restaurantes de média e alta afluência, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para confeitaria contínua. É particularmente adequado para espaços onde a versatilidade é crucial, permitindo a preparação simultânea de pratos que requerem diferentes métodos de cocção, desde o fogão ao forno. A sua construção robusta adapta-se perfeitamente ao ritmo acelerado destas cozinhas, garantindo desempenho consistente e duradouro.

Perfeito para a preparação de grandes volumes de refeições, desde a confeitaria de molhos e sopas nos queimadores, até ao assado de carnes e produtos de pastelaria no forno, este equipamento é uma solução completa para chefes que procuram otimizar a sua produtividade e a qualidade dos seus pratos. A sua fácil limpeza e manutenção tornam-no uma escolha inteligente para operações que valorizam a eficiência operacional e o cumprimento das normas de higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores	4
Potência dos Queimadores	2 x 3,5 kW + 2 x 6,0 kW
Potência do Forno a Gás	2,0 kW
Potência Total de Gás	21,0 kW
Potência do Grelhador Elétrico (Forno)	1,8 kW
Dimensões (LxPxA)	600x650x850h mm
Tensão	230 V
Peso Líquido	63 kg
Material da Superfície	Aço AISI 304 de 1 mm

Característica	Detalhe
Cantos	Arredondados para fácil limpeza
Tipo de Grelhador (Forno)	Elétrico
Porta do Forno	Vidro
Interior do Forno	Parede esmaltada, guias para 4 prateleiras 44x37 cm
Acessórios Incluídos	Grelha e bandeja esmaltada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão?

Este fogão é projetado para operar com gás, sendo compatível com as instalações de gás standard em cozinhas profissionais. Recomenda-se a verificação da compatibilidade com o gás disponível no local de instalação.

É fácil limpar a superfície de trabalho?

Sim, a superfície de trabalho é fabricada em aço AISI 304, hermeticamente embutida para evitar a acumulação de sujidade. Adicionalmente, possui cantos arredondados e uma bancada moldada que facilitam a contenção e remoção de líquidos e derrames, tornando a limpeza rápida e eficaz.

Quantas prateleiras são fornecidas para o forno?

O forno inclui guias para um total de 4 prateleiras e é fornecido de série com uma grelha e uma bandeja esmaltada, permitindo diversas opções de cozimento simultâneo.

Posso utilizar o forno e os queimadores em simultâneo?

Sim, o design deste equipamento permite a utilização simultânea dos quatro queimadores e do forno, otimizando a eficiência da sua cozinha e permitindo a preparação de múltiplos pratos ao mesmo tempo.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas deste fogão a gás e que espaço é necessário para a sua correta instalação numa cozinha profissional?

O fogão a gás profissional da série Smart 650 possui dimensões de 600x650x850h mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente em redor para ventilação adequada e conformidade com as normas de segurança locais para equipamentos a gás em cozinhas profissionais, incluindo folgas laterais e traseiras para paredes e outros equipamentos. Recomenda-se ainda espaço frontal para manutenção e operação confortável.

Que requisitos de instalação (gás, eletricidade) são necessários para este fogão e o forno?

Este fogão requer uma ligação à rede de gás, com uma potência total de 21,0 kW. O tipo de gás (natural ou propano/butano) deve ser especificado no momento da compra para que o equipamento seja fornecido com os injetores adequados. O forno a gás tem uma potência de 2,0 kW. Adicionalmente, para o grill do forno elétrico, é necessária uma ligação elétrica de 230V e 1,8 kW. A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas de segurança e regulamentação aplicáveis.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste equipamento para garantir a sua durabilidade e higiene?

A limpeza diária do fogão a gás Smart 650 é simplificada pela sua superfície de trabalho em aço AISI 304 com 1 mm de espessura e cantos arredondados, que evitam acumulação de sujidade. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para a bancada e forno esmaltado. Os queimadores em ferro fundido podem ser removidos para uma limpeza mais profunda. Para a manutenção periódica, é aconselhável verificar as ligações de gás e o funcionamento dos queimadores e do forno por um técnico especializado, pelo menos anualmente, para assegurar a eficiência e segurança operacional.

Que acessórios estão incluídos na compra deste fogão com forno e quais são compatíveis para aquisição à parte?

Standard, este fogão é fornecido com uma grelha e uma bandeja esmaltada para o forno. O forno possui guias para 4 prateleiras de 44x37 cm, o que permite o uso de acessórios adicionais com estas dimensões. A compatibilidade com outros acessórios depende do fabricante e modelo, sendo aconselhável consultar o nosso catálogo ou contactar-nos para informações sobre prateleiras, tabuleiros ou outros utensílios que se ajustem às especificações técnicas do forno.

Este fogão a gás da Linha 650 é uma solução de alto rendimento para cozinhas profissionais de espaço otimizado, combinando quatro queimadores de alta performance em ferro fundido com um forno integrado de 2,0 kW. Construído em aço inoxidável AISI 304 com tampo hermeticamente embutido, foi projetado para suportar o rigor das operações de restauração moderna, garantindo estabilidade térmica, durabilidade estrutural e conformidade com as mais estritas normas de higiene HACCP.

Aplicações Profissionais

- **Restauração Comercial de Médio Volume:** Utilizado como bloco central de confeção para a gestão simultânea de caldos, reduções e salteados nos queimadores superiores, enquanto o

forno garante a regeneração de guarnições ou assados lentos, otimizando o fluxo de serviço durante o 'rush'.

- **Unidades de Catering e Banquetes:** Ideal para a preparação de bases e finalização de pratos que exigem controlo preciso da chama. A robustez dos queimadores de 6 kW permite o uso de tachos de grande formato com uma distribuição de calor uniforme, essencial para a consistência em larga escala.
- **Cozinhas de Hotelaria (Showcooking ou Apoio):** Pela sua profundidade compacta de 650mm, integra-se perfeitamente em linhas de cozinha à vista ou copas de apoio, oferecendo versatilidade total para serviços de pequenos-almoços (confeção de ovos e panquecas) ou preparação de 'mise en place' diária.

Dicas Profissionais

- Aproveite a ignição piezoelétrica para reduzir o consumo passivo de gás, evitando manter chamas piloto acesas desnecessariamente durante períodos de menor movimento.
- Utilize os queimadores de 6 kW especificamente para selagem rápida de proteínas e fervuras, reservando os de 3,5 kW para molhos delicados que exigem controlo térmico rigoroso.
- Para maximizar a vida útil do equipamento, verifique regularmente a limpeza dos espalhadores em ferro fundido para garantir uma combustão azul e eficiente, evitando o desperdício energético.

Para Quem

Chefes de Cozinha em restaurantes 'à la carte' · Gestores de F&B de unidades hoteleiras · Proprietários de estabelecimentos de restauração com espaço de cozinha limitado