

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Linha SMART 650 com 6 Queimadores e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	AXG6SFA65	Modelo:	G6SFA65
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	G6SFA65
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha SMART 650 com 6 queimadores de alta potência e forno a gás integrado. Ideal para cozinhas HORECA. Dimensões: 1000x650x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão a gás da Linha SMART 650 foi concebido para ambientes de cozinha profissional exigentes, oferecendo uma superfície de trabalho robusta em aço AISI 304 de 1 mm de espessura, hermeticamente embutida para prevenir a acumulação de sujidade e facilitar a limpeza diária. A sua construção garante durabilidade e higiene máximas, essenciais em qualquer estabelecimento HORECA.

Equipado com seis queimadores de ferro fundido, que incluem potências de 3,5 kW e 6 kW, este fogão assegura uma distribuição uniforme do calor e um desempenho de cozedura otimizado para um vasto leque de preparações culinárias. O sistema de ignição piezoelétrica integrado proporciona um arranque rápido e seguro, aumentando a eficiência operacional na sua cozinha.

O forno a gás integrado oferece uma porta de vidro para controlo visual, parede esmaltada para fácil manutenção e guias para quatro prateleiras de 44x37 cm. Inclui ainda grelha e bandeja esmaltada de série para maximizar a versatilidade, permitindo assar, gratinar e aquecer alimentos com excelência.

A facilidade de limpeza é uma prioridade no design deste equipamento, graças aos cantos arredondados e à bancada moldada que contém derrames, simplificando a manutenção e garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Aplicações

Este fogão profissional é ideal para restaurantes de média e alta afluência, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que requerem um equipamento de cozedura versátil e de alta performance. A combinação de queimadores potentes e um forno espaçoso permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos, desde sopas e molhos em panelas grandes nos queimadores, até assados e gratinados no forno, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores	6 (3 x 3,5 kW + 3 x 6,0 kW)
Potência Forno a Gás	2,0 kW
Potência de Gás Total	30,5 kW
Potência Forno Elétrico (Grelha)	1,8 kW
Dimensões (LxPxA)	1000x650x850h mm
Tensão	230 V
Peso Líquido	83 kg
Material da Superfície	Aço AISI 304 (1 mm)
Capacidade do Forno	Para 4 prateleiras de 44x37 cm

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este fogão?

Este fogão opera com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com cantos arredondados, bancada moldada e superfície em aço AISI 304 facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo uma higiene impecável.

Posso usar o forno para diferentes tipos de cozedura?

O forno a gás com opção de grelha elétrica é versátil, permitindo assar, gratinar e aquecer, incluindo uma grelha e bandeja esmaltada de série para múltiplos usos culinários.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, foi projetado para o setor HORECA e cozinhas industriais, suportando as exigências de uso contínuo e intenso, com uma construção robusta e componentes de alta qualidade.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste fogão profissional?

Este fogão a gás profissional da Linha SMART 650 possui dimensões de 1000x650x850h mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e facilidade de operação, bem como para futuras manutenções.

Quais os requisitos de instalação elétrica e de gás para este modelo de fogão?

O fogão requer uma ligação à rede de gás (gás natural ou GPL, dependendo do modelo e configuração) e uma ligação elétrica de 230V para o funcionamento do forno elétrico com grill, caso esta versão seja selecionada. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste fogão a gás?

A limpeza diária é facilitada pela superfície de trabalho em aço AISI 304 com cantos arredondados e bancada moldada hermeticamente embutida, que evita vazamentos. Os queimadores em ferro fundido são removíveis para uma limpeza mais eficiente. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e a remoção regular de resíduos alimentares.

Quais os acessórios incluídos com o fogão e quais podem ser adquiridos separadamente?

Este fogão é fornecido de série com uma grelha e uma bandeja esmaltada para o forno. Acessórios adicionais, como suportes específicos ou outros tipos de tabuleiros, podem ser adquiridos separadamente para otimizar as suas operações culinárias.