

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 de Bancada 2 Queimadores Inox 5.8kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX80CGN	Modelo:	80CGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	80CGN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
N° de Queimadores	2

Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás de bancada profissional de 2 queimadores de 5.8 kW, em inox durável, ideal para otimizar espaço e garantir alta eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência e adaptabilidade das cozinhas profissionais, este fogão a gás de bancada com dois queimadores de alta potência é a solução ideal para espaços que exigem máxima performance sem comprometer a flexibilidade. Cada queimador, com 5.8 kW, oferece um calor intenso e controlado, essencial para a confeitura rápida em momentos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade no seu estabelecimento.

Fogão a Gás de Bancada Profissional — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	2
Potência por Queimador	5.8 kW
Eficiência Certificada	60%
Dimensões (LxPxA)	806x450x240h mm
Peso	24 kg
Material	Aço inoxidável 1mm, acabamento acetinado
Certificação	CE

Tipo de Gás

Predisposto para Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)

Aplicações Profissionais

Este fogão de 2 queimadores é particularmente adaptado para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafeterias com volume médio, onde a otimização do espaço é prioritária. A sua robustez e capacidade de resposta rápida são ideais para o ritmo acelerado do serviço de almoços e jantares, permitindo ao Chef executivo ou ao gestor de cozinha focar-se na qualidade da ementa. A opção de converter um queimador em chapa de grelhar amplia a versatilidade, tornando-o um elemento chave para a preparação de pratos variados, desde salteados a grelhados rápidos, diretamente na bancada de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua capacidade de transformar uma bancada neutra num posto de confeção multifuncional, poupando espaço valioso. Os queimadores de alto rendimento, com termopar de segurança e 60% de eficiência certificada, garantem um controlo térmico preciso e segurança operacional, elementos cruciais para a sua equipa. A facilidade de instalação, graças à tomada de gás traseira, e a adaptabilidade a diferentes tipos de gás, tornam este módulo neutro uma escolha inteligente para qualquer profissional que valorize a durabilidade e a versatilidade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

É possível converter um dos queimadores em chapa de grelhar??

Sim, pode converter qualquer queimador numa chapa de grelhar colocando uma placa de aço laminado de 6 mm com peto. A grelha do fogão encaixa perfeitamente uma placa de 40x40 cm, girando-a simplesmente.

Quais as características de segurança deste equipamento??

Cada queimador está equipado com um termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha da chama. Além disso, o equipamento possui certificação CE, garantindo o cumprimento das normas europeias de segurança.

Como se realiza a limpeza e manutenção do fogão??

A sua construção em aço inoxidável com acabamento acetinado facilita a limpeza diária com produtos adequados para inox. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores e grelhas para manter a eficiência e higiene.

Este fogão pode ser utilizado com gás natural??

Sim, o fogão é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, permitindo flexibilidade na instalação. A tomada de gás na parte traseira otimiza a integração em bancadas.

Qual o dimensionamento ideal para este fogão na minha cozinha??

Com dimensões de 806x450x240h mm, este fogão é perfeito para cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de dois pontos de confeitão potentes. É ideal para bancadas de trabalho, libertando espaço valioso no chão para outros equipamentos ou para circulação.