

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



Hotelequip.pt

Fogão a Gás de Bancada 1 Queimador 5.8 kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX40CGN	Modelo:	AX40CGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40CGN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
N° de Queimadores	1

Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás de bancada compacto com 1 queimador de 5.8 kW e ignição piezoelétrica. Versátil para pequenas cozinhas profissionais, convertível em placa.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais com otimização de espaço, este equipamento de confeitaria a gás de bancada oferece desempenho robusto e flexibilidade inigualável. Ideal para o chefe que procura uma solução compacta sem comprometer a potência ou a segurança. Garante uma confeitaria eficiente e rápida, crucial para o ritmo exigente da restauração moderna, contribuindo para a redução dos tempos de preparação e o aumento da produtividade da sua equipa.

Fogão a Gás de Bancada — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	1
Potência	5,8 kW
Dimensões (LxPxA)	406x450x240h mm
Peso Líquido	12 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
Eficiência Queimador	60% certificada
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Pés	Altos, ajustáveis e robustos
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás de um queimador da Linha 600 é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que exigem adaptabilidade e desempenho em espaços compactos. A sua capacidade de ser convertido numa placa de cozedura permite uma flexibilidade notável, ideal para operações de confeção rápidas ou para cozinhas de apoio em hotelaria. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, conforme as normas HACCP, em ambientes de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento de confeção é a sua versatilidade modular. A capacidade de transformar rapidamente o queimador numa placa através de uma grelha reversível, encaixando uma placa de aço laminado opcional, oferece uma adaptação instantânea às necessidades da ementa. Para além disso, o queimador de alta eficiência de 5.8 kW com termopar de segurança assegura um controlo preciso da temperatura e um consumo otimizado de gás, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A ignição piezoelétrica e a predisposição para diferentes tipos de gás simplificam a instalação e a operação diária.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás é compatível com este fogão??

O equipamento vem predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

Posso utilizar este fogão como uma placa de cozedura??

Sim, o design permite a colocação de uma placa de aço laminado de 6 mm (opcional) sobre a grelha, transformando-o facilmente num ponto de confeção versátil.

Como é que a ignição piezoelétrica funciona??

A ignição piezoelétrica é um sistema de ignição eletrónica que gera uma faísca ao rodar o controlo, eliminando a necessidade de fósforos ou isqueiros, para uma ativação rápida e segura do

queimador.

Quais as vantagens do aço inoxidável na construção deste fogão??

O aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm de espessura confere ao fogão excepcional durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de cozinha profissional.

Este fogão possui alguma certificação de segurança??

Sim, o equipamento possui Certificação CE, garantindo que cumpre as normas de segurança, saúde e proteção ambiental da União Europeia, fundamental para a sua operação profissional.