

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fogão a Gás Profissional de Bancada 3 Queimadores Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX120CGN	Modelo:	AX120CGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX120CGN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
N° de Queimadores	3

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada com 3 queimadores de 5,8 kW. Fabricado em aço inox, possui ignição piezoelétrica, termopar de segurança e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Otimizado para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este fogão a gás profissional oferece desempenho superior e durabilidade excepcional. Concebido em aço inoxidável robusto de 1 mm, garante uma confecção eficiente graças aos seus queimadores de alto poder calorífico de 5,8 kW, equipados com termopar de segurança e uma certificação de eficiência de 60%. A sua adaptabilidade permite transformá-lo numa placa de grelha, otimizando o espaço e as funcionalidades do seu espaço.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável (acabamento acetinado, 1 mm espessura)
Potência por Queimador	5,8 kW
Número de Queimadores	3
Potência Total	17,4 kW
Segurança	Termopar de segurança
Eficiência Certificada	60%
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Tipo de Gás (Padrão)	Propano-Butano (Injetores para Gás Natural incluídos)
Controles	Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo
Pés	Altos e ajustáveis, muito robustos
Entrada de Gás	Traseira
Dimensões (LxPxA)	1206x450x240h mm
Peso Líquido	36 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este fogão de bancada 3 queimadores é ideal para restaurantes de ementa variada, snack-bares com serviço contínuo e cozinhas de hotelaria que requerem flexibilidade e alta performance num espaço compacto. A sua robustez e facilidade de adaptação a diferentes tipos de gás tornam-no uma solução versátil para qualquer desafio de confeção, desde o salteado rápido à preparação de molhos complexos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento de confeção a gás distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável, garantindo longevidade e resistência ao uso intensivo. A segurança do termopar e a ignição piezoelétrica asseguram um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A inovadora capacidade de converter rapidamente um queimador em placa de grelha (com acessório opcional) maximiza o seu retorno sobre o investimento, permitindo-lhe expandir as suas ofertas culinárias sem a necessidade de múltiplos equipamentos.

Perguntas Frequentes

Este fogão pode ser utilizado com gás natural??

Sim, este fogão a gás profissional é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural. Esta versatilidade garante que se adapta facilmente às necessidades da sua cozinha, independentemente do tipo de gás disponível.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado facilita bastante a limpeza. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para remover resíduos, preservando o brilho e garantindo a higiene, essencial em qualquer cozinha profissional, em conformidade com as normas HACCP.

É possível usar o fogão como placa de grelha??

Sim, a grelha deste fogão foi concebida para permitir a colocação de uma chapa de aço laminado de 6 mm (40x40 cm, acessório opcional). Esta funcionalidade inovadora permite transformar rapidamente um dos queimadores numa eficiente placa para grelhados, aumentando a versatilidade culinária.

É adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 1206x450x240h mm e uma prática entrada de gás na parte traseira, este fogão de bancada foi especificamente otimizado para instalações onde a maximização do espaço é um fator crucial, sem comprometer a potência ou a funcionalidade necessárias para um serviço eficiente.

Que características de segurança integra este fogão??

O equipamento possui termopares de segurança em todos os queimadores, uma característica vital que corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Adicionalmente, a ignição piezoelétrica oferece um acendimento rápido e seguro, minimizando riscos e aumentando a confiança na sua operação diária.