

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



Módulo de Cozinha a Gás 1 Queimador, 5.8 kW FLEXI

Informacoes do Produto

SKU:	AX1PF	Modelo:	AX1PF
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX1PF
Energia	Gás
Linha	550, 600
N° de Queimadores	1
Potência	4-7 kW, 8-15 kW

Descricao Resumida

Módulo de cozinha a gás 5.8 kW com 1 queimador. Design FLEXI para cozinhas profissionais, oferece instalação modular e manutenção fácil com grelha em ferro fundido.

Descricao Completa

Este módulo de cozinha a gás com 1 queimador, parte integrante da linha FLEXI, é uma solução de alto desempenho para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência. Concebido para uma integração flexível, adapta-se perfeitamente às suas necessidades, otimizando o espaço de trabalho. Com um queimador potente de 5.8 kW e uma grelha robusta em ferro fundido, proporciona uma confeção rápida e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering em Portugal. A sua eficiência energética de 60% reflete uma gestão de custos inteligente, sem comprometer a qualidade culinária.

Módulo de Cozinha a Gás — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	1
Potência	5,8 kW
Dimensões (L x P)	265 x 396 mm
Peso Líquido	7 Kg
Material da Grelha	Ferro Fundido
Eficiência Energética	60%
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este fogão modular é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar o espaço e a funcionalidade da sua cozinha, como restaurantes de pequena a média dimensão, cafés gourmet, snack-bares e buffets de hotel. A sua capacidade de resposta a um único queimador é perfeita para a preparação de pratos específicos, aquecimento rápido de molhos ou confeção de acompanhamentos durante o serviço de ementa. Facilita a criação de uma estação de trabalho personalizada para o chef executivo que procura agilidade na mise en place ou para gerir a rotação de stock de forma eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A linha FLEXI distingue-se pela sua inteligência de design. Este módulo a gás, fabricado em Espanha com alta qualidade, oferece uma característica de manutenção única através do sistema EASY. Este sistema permite a remoção rápida do queimador e da bandeja sem ferramentas, garantindo uma visibilidade e acesso ótimos para a substituição de injetores, termopares ou torneiras. A grelha em ferro fundido não só é robusta, mas também totalmente removível, simplificando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. Para o diretor de operações, representa uma redução significativa no tempo de inatividade e nos custos de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste módulo de cozinha??

A limpeza é simplificada graças ao sistema EASY, que permite remover o queimador e a bandeja sem ferramentas, facilitando o acesso ao interior. A grelha de ferro fundido é também totalmente removível, podendo ser lavada separadamente. Recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para inox e ferro fundido, seguindo as diretrizes de higiene HACCP.

Este módulo de cozinha pode ser integrado em qualquer bancada ou necessita de um sistema específico??

O módulo foi concebido para integração flexível dentro da linha FLEXI, que permite combinar vários elementos com uma única saída de gás. Embora possa ser adaptado a certas bancadas, é idealmente projetado para sistemas modulares que beneficiam da sua conceção compacta e da partilha de recursos de gás.

Quais as vantagens do termopar de segurança e da eficiência energética de 60%??

O termopar de segurança é crucial para cozinhas profissionais, pois corta o fornecimento de gás se a chama se apagar acidentalmente, prevenindo fugas e garantindo a segurança. A eficiência energética de 60% significa um menor consumo de gás, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo para o seu negócio.

Qual a robustez da grelha em ferro fundido e qual o seu impacto na confeção??

A grelha em ferro fundido é de grande robustez, proporcionando uma superfície de confeitação estável e duradoura. O ferro fundido distribui o calor de forma uniforme, assegurando que os alimentos são cozinhados por igual e mantendo a temperatura constante, o que é vital para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Este equipamento possui certificações de segurança relevantes para uso profissional??

Sim, o módulo de cozinha possui certificação CE, atestando a sua conformidade com as normas europeias de segurança, saúde e proteção ambiental. Esta certificação é fundamental para a operação em ambientes profissionais, garantindo que o equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de qualidade e fiabilidade.