Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Módulo de Cocção a Gás Flexi, 11,6 kW, com Chapa e Válvulas

Informacoes do Produto

SKU:	AX2MB	**Modelo:**	2MB
Marca:	ARILEX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	2MB

Descricao Resumida

> Módulo de cocção a gás profissional Flexi com 11,6 kW de potência e 4 queimadores. Construção robusta em aço inoxidável e design que garante calor uniforme.

Descricao Completa

Módulo de Cocção a Gás Flexi — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade inigualável do nosso módulo de cocção a gás (também conhecida como máquina de cocção), uma solução flexível e robusta para cozinhas profissionais. Com um único ponto de ligação ao gás, este equipamento adapta-se perfeitamente às suas necessidades, permitindo uma configuração personalizada do seu espaço de trabalho. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, ideal para hotelaria e restauração.

Equipado com controlos metálicos de liga de zinco e ignição piezoelétrica independente por válvula, oferece precisão e segurança na operação. O design inovador do queimador assegura uma distribuição uniforme do calor pela chapa, eliminando "zonas frias" e otimizando a eficiência. A facilidade de limpeza é assegurada pela calha de recolha de gorduras frontal e amovível, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.

Este queimador a gás destaca-se pela sua alta potência calorífica e ergonomia, com pés ajustáveis que proporcionam estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies. A sua conceção inteligente com ligação de gás traseira facilita a instalação, tornando-o uma escolha prática e eficiente para cozinhas onde o espaço é um recurso valioso.

Aplicações

Este módulo de cocção é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis com serviço de restauração, a cafés movimentados, bares com oferta de refeições e cozinhas industriais. É perfeito para a preparação de pratos que exijam aquecimento constante e uniforme, como grelhados, frituras e outros cozinhados rápidos. A sua configuração flexível permite que seja facilmente integrado em linhas de cocção existentes ou como unidade autónoma em cozinhas com espaço limitado, garantindo sempre a máxima produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe

Válvulas	2
Queimadores	4
Potência	11,6 kW
Dimensões (LxPxA)	692x587x364 mm
Peso	17 kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm
Ignição	Piezoelétrica
Tipo de Gás	Propano/Butano (inclui injetores para Gás Natural)