

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 23.2 kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX130FCGN	Modelo:	130FCGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	130FCGN

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores (23.2 kW) em aço inox, com design compacto e sistema EASY para limpeza e manutenção simplificadas. Certificado CE.

Descricao Completa

Equipe a sua cozinha profissional com este **fogão industrial a gás** de 4 queimadores, concebido para oferecer performance excepcional e durabilidade. Com uma potência combinada de 23.2 kW, este equipamento robusto em aço inoxidável 1.2 mm garante uma cozedura eficiente e controlada. O seu design compacto adapta-se perfeitamente a espaços mais reduzidos, sem comprometer a capacidade ou a qualidade da confeção, essencial para o ritmo exigente dos restaurantes e cafés em Portugal. A ignição piezoelétrica e o sistema de segurança termopar asseguram uma operação segura e fiável em todas as utilizações.

fogão industrial a gás — Características Técnicas

Válvulas	4
Queimadores	4 (6 kW cada)
Potência Total	23.2 kW
Dimensões (LxPxA)	1310x587x364h mm
Peso	72 kg
Material	Aço inoxidável acabamento acetinado 1.2 mm
Eficiência	60% certificada
Grelhas	Ferro fundido robustas (395x267 mm) e desmontáveis
Acendimento	Piezoelétrico (1 por válvula)
Segurança	Termopar

Certificação	CE
Adaptabilidade Gás	Gás propano-butano (predisposto) e gás natural (injetores incluídos)

Aplicações Profissionais

Esta placa de cozedura a gás é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que procuram maximizar o desempenho em espaços por vezes limitados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável para o serviço contínuo, desde a preparação do pequeno-almoço ao jantar. Chefes de cozinha valorizarão a potência e o controlo preciso que esta gama de cozedura oferece para uma ementa diversificada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm, superando padrões de durabilidade da concorrência, e pelo sistema EASY que simplifica a manutenção e reduz o tempo de inatividade. Para o gestor de operações, isto significa menos custos com assistência técnica e maior produtividade. A capacidade de operar com diferentes tipos de gás e a ignição piezoelétrica garantem flexibilidade e segurança, cruciais para um negócio de restauração que exige o melhor.

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste fogão a gás e quantos queimadores possui??

Este fogão industrial está equipado com 4 queimadores de alta potência, oferecendo um total de 23.2 kW. Cada queimador individualmente tem uma potência de 6 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficaz para qualquer confeção.

É fácil de limpar e manter, considerando um ambiente de cozinha profissional??

Sim, o sistema "EASY" permite remover os queimadores e bandejas sem ferramentas, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza profunda e manutenção rápida. A sua construção em aço inoxidável também contribui para a higiene.

Este equipamento é compatível com diferentes tipos de gás??

O fogão é fornecido pré-configurado para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma conversão simples para gás natural. Isto oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se às necessidades do seu espaço.

Quais as dimensões e o peso deste fogão, e como posso integrá-lo na minha cozinha??

Com dimensões de 1310x587x364h mm e um peso de 72 kg, este fogão é projetado para ser compacto e robusto. Os pés altos reguláveis e a ligação de gás traseira facilitam a sua instalação mesmo em cozinhas com espaço limitado.

Quais as certificações de segurança e qualidade do produto??

Este fogão a gás possui Certificação CE e é fabricado em aço inoxidável com 1.2 mm de espessura, o que assegura a sua conformidade com os rigorosos padrões europeus de segurança e durabilidade para equipamentos profissionais.