

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 3 Queimadores 100cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FCGN	Modelo:	100FCGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100FCGN

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás compacto com 3 queimadores potentes (17,4 kW). Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, alta eficiência e fácil manutenção.

Descricao Completa

Um fogão profissional a gás de três queimadores é um equipamento fundamental para qualquer cozinha que exija eficiência, fiabilidade e um aproveitamento inteligente do espaço. Com uma potência total de 17,4 kW e uma eficiência certificada de 60%, este equipamento garante resultados excepcionais para a confeção rápida e uniforme de diversos pratos. A sua conceção compacta é perfeita para ambientes onde cada centímetro quadrado é valioso, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Fogão Industrial a Gás — Características Técnicas

Válvulas	3
Queimadores	3
Potência Total	17,4 kW
Potência por Queimador	6 kW
Dimensões (LxPxA)	1000x587x364h mm
Peso	54 kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm, Grelha em ferro fundido
Eficiência	60% certificada
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Instalação	Tomada de gás traseira, pré-disposto para gás propano-butano com injetores para gás natural

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial de três queimadores é a escolha acertada para restaurantes com capacidade de 40 a 60 lugares, cafeterias movimentadas e cozinhas de hotel que necessitam de uma solução robusta e compacta. É ideal para a confeitaria de pratos quentes durante o serviço contínuo, para a preparação de molhos e guarnições na *mise en place*, ou como unidade de apoio em buffets de pequena escala. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de gás e a facilidade de utilização tornam-no num ativo valioso para qualquer chef que procure maximizar a produtividade num espaço otimizado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de 1,2 mm e as grelhas em ferro fundido de dimensões 395x267 mm garantem uma durabilidade excepcional, resistindo aos rigores do uso intenso diário. O inovador sistema EASY permite a extração do queimador e da bandeja sem ferramentas, simplificando significativamente a limpeza e a manutenção e reduzindo o tempo de inatividade. Os pés altos reguláveis conferem estabilidade e facilitam o nivelamento, enquanto a tomada de gás traseira otimiza a instalação em cozinhas com aproveitamento de espaço crítico. A ignição piezoelétrica, aliada ao termopar de segurança, oferece um controlo fiável e seguro para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a longevidade e a higiene do fogão??

A limpeza é simplificada pelo sistema EASY, que permite remover os queimadores e bandejas sem ferramentas. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção do brilho.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com dimensões de 1000x587x364h mm, este fogão foi concebido para oferecer resultados profissionais mesmo em cozinhas com áreas restritas. A sua potência de 17,4 kW é distribuída em três queimadores eficientes, maximizando o desempenho.

Posso converter este equipamento para gás natural??

Sim, o fogão é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural. A tomada de gás traseira facilita a adaptação a diferentes configurações de cozinha.

Quais as principais características de segurança deste fogão??

O fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores, que cortam o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Possui também certificação CE, garantindo que cumpre as normas europeias de segurança.

Que tipo de grelhas possui e como contribuem para o desempenho??

Este fogão integra grelhas robustas em ferro fundido de 395x267 mm, que garantem uma distribuição uniforme do calor e elevada durabilidade. São totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza e manutenção diária para um desempenho consistente.