

# 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 a Gás Profissional 2 Queimadores Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX70FCGN	<b>Modelo:</b>	70FCGN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	70FCGN

### Descricao Resumida

Este fogão a gás industrial de 2 queimadores oferece potência e eficiência em espaços reduzidos. Construção robusta em inox para máxima durabilidade e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais com exigências de espaço e rendimento, este **\*\*fogão a gás profissional\*\*** de 2 queimadores redefine a eficiência na sua operação. Com uma construção robusta em aço inoxidável e queimadores de alta potência, garante resultados culinários de excelência, mesmo nos ambientes mais dinâmicos. A sua compacidade e facilidade de manutenção tornam-no na escolha ideal para o chef que procura fiabilidade e desempenho superior.

### fogão a gás profissional — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	2
<b>Queimadores</b>	2
<b>Potência Total</b>	11,6 kW (6 kW por queimador)
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	692x587x364h mm
<b>Peso</b>	36 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável (1.2 mm) com acabamento acetinado
<b>Grelha</b>	Ferro fundido (395x267 mm)
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Eficiência</b>	60% certificada
<b>Instalação</b>	Conexão de gás traseira, predisposto para gás propano-butano com injetores para gás natural

Pés

Altos e reguláveis

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para pequenos restaurantes, snack-bares, cafés e cozinhas de hotelaria que necessitam de uma solução de confeitaria potente sem comprometer o espaço. A sua performance superior permite a preparação rápida de uma vasta gama de pratos, desde sopas a molhos e guisados, suportando o ritmo acelerado de um serviço contínuo. Perfeito para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, higiene e a flexibilidade na preparação do menu diário.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este equipamento distingue-se pela sua combinação de potência e design compacto, otimizado para a realidade das cozinhas modernas. Enquanto muitos fogões sacrificam desempenho por tamanho, este modelo oferece dois queimadores de 6 kW, assegurando que não haverá quebra de temperatura durante a confeitaria de pratos exigentes. O sistema EASY de remoção de componentes sem ferramentas agiliza significativamente as rotinas de limpeza e manutenção, um fator crítico para a conformidade com as normas HACCP e a longevidade do investimento. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm garante uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, superando muitas alternativas de mercado em durabilidade.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o tipo de gás compatível com este fogão industrial??

*Este fogão é fornecido predisposto para gás propano-butano. Contudo, inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.*

### Este fogão a gás é adequado para cozinhas com pouco espaço??

*Sim, o seu design compacto e dimensões de 692x587x364h mm são especificamente pensados para otimizar o espaço em cozinhas de menor dimensão, sem comprometer a potência.*

### Como se processa a limpeza e manutenção dos queimadores??

*Graças ao sistema EASY, os queimadores e a bandeja são removíveis sem necessidade de ferramentas, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza profunda e a substituição de peças.*

### Qual a potência total deste equipamento de cozedura??

*O fogão possui dois queimadores, cada um com uma potência calorífica de 6 kW, totalizando 11,6 kW. Isto assegura um elevado poder de aquecimento e eficiência de confeitaria.*

### Este fogão possui sistemas de segurança??

*Sim, cada queimador está equipado com um termopar de segurança que interrompe o fluxo de gás caso a chama se apague, garantindo a máxima proteção na sua cozinha.*