

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



Módulo de Cozedura a Gás Linha 600 – 6 Queimadores 100 cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX3MB	Modelo:	3MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	3MB

Descricao Resumida

Módulo de cozedura a gás de 100 cm da Linha 600 com 6 queimadores para cozinhas profissionais. Flexibilidade e eficiência na sua confeção diária.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais modernas, este módulo de cozedura a gás de 100 cm da Linha 600 oferece uma flexibilidade e eficiência inigualáveis. Permite aos chefs criar configurações personalizadas, otimizando o espaço de trabalho e agilizando a confeção de múltiplos pratos. Com os seus seis queimadores de alta potência, garante um desempenho superior para lidar com os picos de serviço sem comprometer a qualidade.

módulo cozedura a gás — Características Técnicas

Válvulas	3
Queimadores	6
Potência Total	17,4 kW
Dimensões (LxPxA)	1000x587x364 mm
Peso	20 Kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm (acabamento acetinado)
Controles	Metálicos de liga de zinco
Certificação	CE
Sistema de Ignição	Piezoelétrico (1 por válvula)
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano (inclui injetores para gás natural)

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria a gás é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering que necessitam de uma solução robusta e adaptável. A sua capacidade de resposta rápida aos ajustes de temperatura e a uniformidade de calor são cruciais para o controlo de qualidade e a eficiência durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar. Perfeito para preparar grandes volumes de molhos, saltear vegetais ou cozer carnes, garantindo resultados consistentes na sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo de confeitaria Flexi diferencia-se pela inovação do queimador, que distribui a chama por todo o perímetro da placa, eliminando pontos frios e garantindo uma confeitaria uniforme. A estrutura em aço inoxidável de 1,2 mm de espessura assegura uma durabilidade excepcional e resistência ao uso intenso em ambientes profissionais. Além disso, a gaveta frontal de recolha de gorduras é facilmente extraível, simplificando a limpeza e manutenção, um fator essencial para cumprir as normas HACCP e manter a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema de queimadores neste módulo de cozedura??

O design dos queimadores distribui a chama por todo o perímetro da placa, eliminando zonas frias e garantindo uma distribuição uniforme do calor para uma confeitaria mais consistente e eficiente. Isso resulta em pratos cozinhados de forma homogênea, melhorando a qualidade do serviço.

Como posso adaptar este módulo a diferentes tipos de gás??

O módulo é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui um conjunto de injetores específicos para conversão a gás natural. Recomenda-se que esta alteração seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Quais as características que contribuem para a durabilidade e higiene do equipamento??

A construção em aço inoxidável de 1,2 mm de espessura oferece robustez e resistência à corrosão. A gaveta frontal de recolha de gorduras, de grande capacidade, é facilmente extraível, facilitando a limpeza diária e o cumprimento das normas de higiene em cozinhas profissionais.

É possível integrar este módulo com outros equipamentos de cozinha??

Sim, este módulo pertence à linha Flexi 600, concebida para uma integração flexível com outros elementos da mesma linha. A tomada de gás traseira otimiza a instalação em espaços reduzidos, permitindo a criação de estações de trabalho eficientes e personalizadas.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção preventiva??

Para a limpeza diária, utilize detergentes específicos para aço inoxidável e um pano macio, evitando produtos abrasivos. A gaveta de gorduras deve ser limpa regularmente. Recomenda-se a verificação

periódica das ligações de gás e dos queimadores por um profissional para garantir a segurança e a longevidade do equipamento.