

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Modular a Gás Linha 600 — 8 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	AX4MB	Modelo:	4MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	4MB

Descricao Resumida

Aumente a eficiência da sua cozinha com este fogão modular a gás de 8 queimadores da Linha 600. Distribuição de calor uniforme e instalação flexível.

Descricao Completa

Aumente a capacidade de confecção da sua cozinha profissional com este robusto fogão modular a gás de 8 queimadores, integrante da versátil Linha 600. Concebido para oferecer uma distribuição térmica excepcional, o seu design inovador elimina "zonas frias", garantindo um cozinhado uniforme e eficiente. A flexibilidade do sistema, que opera com uma única tomada de gás, simplifica a instalação e adaptação a diversas configurações de espaço, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Fogão a Gás Industrial — Características Técnicas

Válvulas	4
Queimadores	8
Potência	23,2 kW
Dimensões (CxPxA)	1310x587x364 mm
Peso	25 Kg
Material	Aço inoxidável 1,2 mm
Certificação	CE
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Pés	Reguláveis e robustos
Gás	Predisposto para propano/butano, injetores para gás natural incluídos

Aplicações Profissionais

Este módulo de cozedura a gás é ideal para estabelecimentos que exigem versatilidade e rendimento elevado. Perfeito para restaurantes com ementas variadas, cozinhas de hotelaria que gerem grandes volumes de serviço e operações de catering que necessitam de equipamento fiável. A sua capacidade de combinar diferentes funções de forma flexível torna-o uma ferramenta indispensável para chefs executivos que procuram otimizar a sua linha de confeção e reduzir o tempo de preparação em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir em durabilidade e performance. A construção em aço inoxidável de 1,2 mm de espessura garante uma longevidade superior e resistência ao uso intensivo, superando soluções mais genéricas. Os queimadores de design exclusivo, com chama em todo o perímetro, asseguram um cozinhado sem pontos frios, elevando a qualidade dos seus pratos. Além disso, a graseira frontal de grande capacidade facilita a limpeza diária, um fator crucial para a manutenção das normas HACCP no seu espaço. A facilidade de adaptação a diferentes tipos de gás e os pés reguláveis oferecem uma flexibilidade de instalação que poucos equipamentos no mercado conseguem igualar.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a instalação do meu fogão modular a gás??

A instalação é facilitada pela toma de gás traseira e pelos pés reguláveis de alta robustez, permitindo um posicionamento preciso em qualquer bancada ou base. É crucial garantir que o espaço cumpre as normas de ventilação para equipamentos a gás, otimizando a segurança e o desempenho na sua cozinha.

Qual a importância do design do queimador para o desempenho de confeção??

O design de queimador com saída de chama por todo o perímetro é fundamental para uma distribuição uniforme do calor. Isto significa que não terá "zonas frias" na placa, resultando numa confeção mais consistente e de maior qualidade para todos os seus pratos.

Este fogão a gás é fácil de limpar e manter??

Sim, a manutenção é simplificada pela sua construção em aço inoxidável com acabamento acetinado e pela graseira frontal de grande capacidade, facilmente extraível. Estes elementos permitem uma limpeza rápida e eficiente, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar.

Posso adaptar este módulo de cozedura a diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma conversão simples e segura para gás natural. Esta versatilidade garante que se adapta às necessidades energéticas da sua cozinha profissional.

Para que tipo de volume de serviço este fogão modular é mais adequado??

Com 8 queimadores e 23,2 kW de potência, este fogão é perfeitamente dimensionado para cozinhas de médio a grande porte que necessitam de um elevado rendimento e a capacidade de preparar múltiplos pratos em simultâneo. É ideal para o ritmo acelerado de hotéis e restaurantes movimentados.