

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 550 c/ 1 Queimador 6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FCGN	Modelo:	40FCGN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	40FCGN

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 1 queimador e 6 kW, ideal para cozinhas HORECA compactas. Construção robusta em aço inoxidável, fácil limpeza e manutenção.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Desenhado para cozinhas profissionais com espaço limitado, este fogão a gás de 1 queimador oferece uma solução compacta e robusta sem comprometer a performance. Com uma potência de 6 kW e termpar de segurança, assegura uma confecção rápida e segura, ideal para ambientes de restauração exigentes.

A construção integral em aço inoxidável e a grelha em ferro fundido garantem uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, suportando o uso contínuo em cozinhas com alto volume de trabalho. O sistema EASY de remoção de componentes facilita a manutenção e substituição de peças, minimizando o tempo de inatividade.

A ignição piezoelétrica e os controlos metálicos de alta qualidade oferecem um manuseamento preciso e fiável, permitindo um controlo total sobre o processo de confecção. Este equipamento é a escolha ideal para chefes que procuram eficiência e fiabilidade mesmo em espaços reduzidos.

Aplicações

Este fogão a gás é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde pequenos restaurantes e cafés a bares e cozinhas de hotel com necessidades de espaço otimizado. É ideal para preparar pratos que exigem uma fonte de calor concentrada e controlada, como molhos, sopas ou frituras em pequenas quantidades.

A sua portabilidade e facilidade de instalação, com entrada de gás na parte traseira, tornam-no uma excelente opção para cozinhas pop-up, eventos de catering, ou como complemento a equipamentos maiores em cozinhas movimentadas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Válvulas	1
Queimadores	1
Potência	5,8 kW (aprox. 6 kW)
Dimensões (LxPxA)	385x587x364 mm
Peso Líquido	18 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1,2 mm)
Grelha	Ferro fundido (395x267 mm), removível
Ignição	Piezoelétrica
Tipo de Gás	Propano-butano (inclui injetores para gás natural)
Certificação	CE
Chaminé	Removível, sem parafusos
Pés	Altos e ajustáveis
Sistema de Manutenção	EASY (remoção de queimador/bandeja sem ferramentas)

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão?

Este fogão é fornecido com predisposição para gás propano-butano, e inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de uso.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, o design em aço inoxidável e o sistema EASY permitem a remoção de queimadores e bandejas sem ferramentas, facilitando a limpeza e manutenção.

Este fogão é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Absolutamente. O seu tamanho compacto e a entrada de gás traseira otimizam o espaço, tornando-o ideal para cozinhas profissionais com restrições de área.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas do fogão e o espaço necessário para a sua instalação?

O fogão a gás Linha 550 possui dimensões compactas de 385x587x364h mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional para facilitar a ventilação e a ligação à rede de gás, garantindo uma operação segura e eficiente.

Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás?

Este fogão está previamente preparado para utilização com gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, facilitando a sua adaptação a diversas infraestruturas. Necessita de ligação a uma botija de gás ou rede de gás. A ignição é piezoelétrica, não requerendo eletricidade para o seu funcionamento.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste fogão profissional?

A limpeza e manutenção são simplificadas pelo sistema EASY, que permite remover o queimador e a bandeja sem o uso de ferramentas, facilitando o acesso ao interior do equipamento. O aço inoxidável e a grelha em ferro fundido removível podem ser limpos com detergentes neutros e água morna.

Este equipamento inclui garantia ou serviço de assistência técnica?

Sim, o fogão a gás profissional Linha 550 é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui certificado CE. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.