

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás Linha 900 com 4 Queimadores e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB98FGXXS	Modelo:	MFB98FGXXS
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
--------------	--------

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 900, com 4 queimadores de alta potência e forno a gás. Ideal para cozinhas profissionais exigentes. Dimensões: 800x900x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este fogão industrial a gás da Linha 900 integra uma robusta construção em aço inoxidável AISI 18/10, garantindo durabilidade e uma higiene impecável. A sua bancada de 1 mm de espessura e a conceção com alinhamento de módulos por justaposição facilitam a instalação e a perfeita integração em qualquer linha de cocção profissional.

Os inovadores queimadores Flex Burner, dotados de distribuidor de chama em latão autoestabilizador, oferecem uma capacidade de modulação de potência excecional, adaptando-se com precisão a diferentes necessidades culinárias. A ampla superfície de cozinhado permite a utilização de panelas de até 40 cm de diâmetro, otimizando a eficiência e o rendimento em ambientes de alta produção.

A segurança é uma prioridade, com um queimador piloto de baixo consumo protegido no interior do queimador principal e um forno a gás equipado com regulação termostática de temperatura e válvula de segurança. A facilidade de manutenção é notável, com grelhas de ferro fundido esmaltado que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando as operações diárias de limpeza.

Aplicações

Este fogão profissional é a solução ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que exigem equipamentos de alta performance e fiabilidade. A sua construção robusta e a versatilidade dos queimadores e forno tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados.

É especialmente adequado para estabelecimentos com elevado volume de trabalho, onde a rapidez na cocção e a facilidade de limpeza são cruciais para a otimização dos processos e manutenção dos padrões de higiene. A capacidade de utilizar panelas de grande diâmetro aumenta a produtividade, permitindo cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Queimadores	4
Tipo de Queimadores	Flex Burner com distribuidor de chama em latão autoestabilizador
Potência dos Queimadores	4 x 5,5 kW (modulável de 1,5 kW a 5,5/7 kW)
Forno	Gás, com queimador de 7 kW (10 kW para forno maxi)
Regulação do Forno	Termostática com válvula de segurança e termopar; ignição piezoelétrica
Suporte de Grelha do Forno	Para 3 GN 2/1
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Material da Câmara do Forno	Aço inoxidável com fundo esmaltado
Dimensões do Forno (LxPxA)	540 x 700 x 300 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	800 x 900 x 850 mm
Potência Total	29,0 kW
Peso Líquido	106 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis com alto volume de produção, onde a fiabilidade e o desempenho são cruciais.

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma ampla modulação de potência, permitindo cozinhar com precisão, desde lume brando a alta temperatura, adaptando-se a diversas preparações culinárias.

As grelhas de suporte são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são projetadas para serem facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça, garantindo uma manutenção simples e eficaz.

É possível instalar este fogão em conjunto com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design com alinhamento de módulos por justaposição permite uma integração perfeita e eficiente com outros equipamentos da Linha 900, otimizando o espaço na cozinha.

O fogão industrial a gás da Linha 900 é um pilar de produtividade para cozinhas de alta densidade, combinando a robustez do aço inoxidável AISI 18/10 com a versatilidade tecnológica dos queimadores Flex Burner de 5,5 kW. Projetado para suportar ciclos de trabalho contínuos em ambientes B2B, este equipamento oferece uma gestão térmica superior e uma integração modular que otimiza o fluxo operacional e a higienização em unidades de restauração coletiva e hotelaria.

Aplicações Profissionais

- **Serviço de Banquetes em Unidades Hoteleiras:** Utilização da ampla superfície de cocção para regenerar caldos em panelas de até 40 cm, enquanto o forno GN 2/1 com regulação termostática assegura a confeção uniforme de grandes peças de carne ou assados em tabuleiros gastronorm standard.
- **Cozinhas de Produção e Catering:** Aproveitamento da modulação de potência dos queimadores de latão para alternar entre selagem rápida de proteínas a alta temperatura e a manutenção de molhos delicados em lume brando, garantindo consistência organolética em larga escala.
- **Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa:** Execução simultânea de guisados e estufados de longa duração nos queimadores autoestabilizadores, maximizando a eficiência energética do piloto de baixo consumo durante os períodos de preparação pré-serviço.

Dicas Profissionais

- Maximize a eficiência higiénica aproveitando a compatibilidade das grelhas de ferro fundido esmaltado com máquinas de lavar loiça industriais de ciclo longo.
- Utilize a capacidade GN 2/1 do forno para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo a transferência direta de recipientes da bancada de preparação para a câmara de confeção.
- Verifique regularmente a calibração da válvula de segurança e do termopar para assegurar a precisão da regulação termostática em confeções sensíveis.
- Planeie o layout da cozinha tirando partido do sistema de justaposição para eliminar frestas entre módulos, prevenindo a acumulação de resíduos e gorduras.

Para Quem

Chef de Cozinha Executivo · Diretor de Food & Beverage (F&B) · Gestor de Unidades de Restauração Coletiva

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões exatas deste fogão industrial a gás?

O fogão industrial a gás Linha 900 de 4 queimadores com forno possui dimensões de 800x900x850h mm (largura x profundidade x altura), ideal para se integrar em cozinhas profissionais de diversos tamanhos.

Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás com forno?

Este fogão requer uma ligação a gás natural ou propano, dependendo da configuração. A potência total é de 29,0 kW, sendo os queimadores de 4 x 5,5 kW e o forno a gás de 7,0 kW. Recomenda-se a instalação por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e grelhas?

Os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão são projetados para fácil manutenção. As grelhas de suporte, em ferro fundido esmaltado, são laváveis na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza diária. A bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura deve ser limpa regularmente com produtos adequados para aço inoxidável.

Que acessórios estão incluídos com o fogão ou são compatíveis?

O forno a gás inclui suporte de grade para 3 GN 2/1, permitindo a utilização de tabuleiros de grandes dimensões. Não são especificados outros acessórios incluídos. Para compatibilidade com outros acessórios, recomenda-se consultar o manual ou um especialista.