

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás de Bancada 2 Queimadores, 5,8 kW, Linha 550

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX80CGN	<b>Modelo:</b>	80CGN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	80CGN
---------------	-------

## Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada com 2 queimadores e 11,6 kW de potência. Construção em aço inoxidável, sistema de segurança com termopar e fácil conversão para chapa, ideal para hotelaria.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este fogão a gás de bancada, robustamente construído em aço inoxidável, foi desenhado para as exigências do setor HORECA, garantindo durabilidade e um excelente desempenho. A sua conceção com termopar de alto poder calorífico de 5,8 kW, aliado a um termopar de segurança, proporciona uma cozedura eficiente e segura, otimizando o consumo de gás com uma eficiência certificada de 60%.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a fácil transformação para placa de aço laminado de 6 mm. Basta girar a grelha para encaixar uma placa de 40x40 cm, expandindo as possibilidades de cozedura e fritura numa única estação. Os controlos em baquelite cromado de alta qualidade, com indicador de máximo/mínimo, oferecem precisão e facilidade de utilização.

Com pés altos e ajustáveis, este fogão adapta-se a diferentes ambientes de trabalho, enquanto a entrada de gás traseira simplifica a instalação, ideal para espaços onde a otimização do layout é crucial. A ignição piezoelétrica individual para cada válvula de gás proporciona um arranque rápido e fiável, potenciando a produtividade em cozinhas profissionais.

### Aplicações

Este fogão a gás é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, bares, e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento compacto e potente. É perfeito para a preparação de uma grande variedade de pratos, desde a cozedura rápida de alimentos até à preparação em chapa com o acessório opcional. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de alto volume.

A opção de transformação em placa torna-o particularmente útil para espaços multifuncionais, permitindo confeccionar grelhados e salteados sem a necessidade de equipamentos adicionais. É uma escolha inteligente para cozinhas com espaço limitado, mas que exigem flexibilidade e alta

capacidade de produção.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Válvulas	2
Queimadores	2
Potência Total	11,6 kW (5,8 kW + 5,8 kW)
Dimensões (LxPxA)	806x450x240h mm
Peso Líquido	24 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm de espessura)
Eficiência Queimador	60% certificada
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Gás	Preparado para propano-butano, inclui injetores para gás natural
Certificação	Certificado CE

## Perguntas Frequentes

### É possível converter este fogão para uso com gás natural?

*Sim, o equipamento é fornecido com injetores para conversão a gás natural, sendo originalmente predisposto para gás propano-butano.*

### Posso usar este fogão como chapa/grelhador?

*Sim, é possível transformar um dos queimadores em placa, bastando colocar uma placa de aço laminado de 6 mm após girar a grelha de suporte.*

### Qual o tipo de ignição que este fogão utiliza?

*Dispõe de ignição piezoelétrica, com um sistema independente para cada válvula de gás, garantindo um acendimento rápido e prático.*

## Perguntas Frequentes

### Quais são as dimensões deste fogão a gás de bancada?

*O fogão possui dimensões de 806x450x240h mm, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para a instalação e operação, considerando as áreas de ventilação necessárias.*

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

*Este fogão vem predisposto de fábrica para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, permitindo flexibilidade na instalação. A entrada de gás está convenientemente localizada na parte traseira para facilitar a montagem em espaços confinados. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico certificado.*

### É possível converter um dos queimadores do fogão numa chapa?

*Sim, é possível transformar qualquer queimador numa placa utilizando uma placa de aço laminado de 6 mm. Basta girar a grelha e uma placa de 40x40 cm encaixará perfeitamente, aumentando a versatilidade do equipamento em ambientes profissionais.*

### Como efetuar a limpeza e manutenção deste fogão profissional?

*A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado facilita a limpeza e manutenção diária. As superfícies lisas e os materiais de alta qualidade permitem uma higienização eficaz, cumprindo as normas de saúde e segurança alimentar no setor HORECA. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e não abrasivos.*