

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás Profissional de Bancada 2 Queimadores Inox 5.8kW

### 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 de bancada profissional de 2 queimadores de 5.8 kW, em inox durável, ideal para otimizar espaço e garantir alta eficiência na sua cozinha.

## Descricao Completa

Concebido para a eficiência e adaptabilidade das cozinhas profissionais, este fogão a gás de bancada com dois queimadores de alta potência é a solução ideal para espaços que exigem máxima performance sem comprometer a flexibilidade. Cada queimador, com 5.8 kW, oferece um calor intenso e controlado, essencial para a confeitaria rápida em momentos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade no seu estabelecimento.

### Fogão a Gás de Bancada Profissional — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	2
<b>Queimadores</b>	2
<b>Potência por Queimador</b>	5.8 kW
<b>Eficiência Certificada</b>	60%
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	806x450x240h mm
<b>Peso</b>	24 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável 1mm, acabamento acetinado
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tipo de Gás</b>	Predisposto para Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)

### Aplicações Profissionais

Este fogão de 2 queimadores é particularmente adaptado para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafeterias com volume médio, onde a otimização do espaço é prioritária. A sua robustez e capacidade de resposta rápida são ideais para o ritmo acelerado do serviço de almoços e jantares, permitindo ao Chef executivo ou ao gestor de cozinha focar-se na qualidade da ementa. A opção de converter um queimador em chapa de grelhar amplia a versatilidade, tornando-o um elemento chave para a preparação de pratos variados, desde salteados a grelhados rápidos, diretamente na bancada de trabalho.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distingue-se no mercado pela sua capacidade de transformar uma bancada neutra num posto de confeção multifuncional, poupando espaço valioso. Os queimadores de alto rendimento, com termopar de segurança e 60% de eficiência certificada, garantem um controlo térmico preciso e segurança operacional, elementos cruciais para a sua equipa. A facilidade de instalação, graças à tomada de gás traseira, e a adaptabilidade a diferentes tipos de gás, tornam este módulo neutro uma escolha inteligente para qualquer profissional que valorize a durabilidade e a versatilidade na sua cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **É possível converter um dos queimadores em chapa de grelhar??**

*Sim, pode converter qualquer queimador numa chapa de grelhar colocando uma placa de aço laminado de 6 mm com peto. A grelha do fogão encaixa perfeitamente uma placa de 40x40 cm, girando-a simplesmente.*

### **Quais as características de segurança deste equipamento??**

*Cada queimador está equipado com um termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha da chama. Além disso, o equipamento possui certificação CE, garantindo o cumprimento das normas europeias de segurança.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do fogão??**

*A sua construção em aço inoxidável com acabamento acetinado facilita a limpeza diária com produtos adequados para inox. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores e grelhas para manter a eficiência e higiene.*

### **Este fogão pode ser utilizado com gás natural??**

*Sim, o fogão é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, permitindo flexibilidade na instalação. A tomada de gás na parte traseira otimiza a integração em bancadas.*

### **Qual o dimensionamento ideal para este fogão na minha cozinha??**

*Com dimensões de 806x450x240h mm, este fogão é perfeito para cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de dois pontos de confeitura potentes. É ideal para bancadas de trabalho, libertando espaço valioso no chão para outros equipamentos ou para circulação.*