

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo de Cozinha a Gás 1 Queimador, 5.8 kW FLEXI

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX1PF	<b>Modelo:</b>	AX1PF
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX1PF

### Descricao Resumida

Módulo de cozinha a gás 5.8 kW com 1 queimador. Design FLEXI para cozinhas profissionais, oferece instalação modular e manutenção fácil com grelha em ferro fundido.

## Descrição Completa

Este módulo de cozinha a gás com 1 queimador, parte integrante da linha FLEXI, é uma solução de alto desempenho para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência. Concebido para uma integração flexível, adapta-se perfeitamente às suas necessidades, otimizando o espaço de trabalho. Com um queimador potente de 5.8 kW e uma grelha robusta em ferro fundido, proporciona uma confeção rápida e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering em Portugal. A sua eficiência energética de 60% reflete uma gestão de custos inteligente, sem comprometer a qualidade culinária.

### Módulo de Cozinha a Gás — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	1
<b>Queimadores</b>	1
<b>Potência</b>	5,8 kW
<b>Dimensões (L x P)</b>	265 x 396 mm
<b>Peso Líquido</b>	7 Kg
<b>Material da Grelha</b>	Ferro Fundido
<b>Eficiência Energética</b>	60%
<b>Certificação</b>	CE

### Aplicações Profissionais

Este fogão modular é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar o espaço e a funcionalidade da sua cozinha, como restaurantes de pequena a média dimensão, cafés gourmet, snack-bares e buffets de hotel. A sua capacidade de resposta a um único queimador é perfeita para a preparação de pratos específicos, aquecimento rápido de molhos ou confeção de acompanhamentos durante o serviço de ementa. Facilita a criação de uma estação de trabalho personalizada para o chef executivo que procura agilidade na mise en place ou para gerir a rotação de stock de forma eficiente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A linha FLEXI distingue-se pela sua inteligência de design. Este módulo a gás, fabricado em Espanha com alta qualidade, oferece uma característica de manutenção única através do sistema EASY. Este sistema permite a remoção rápida do queimador e da bandeja sem ferramentas, garantindo uma visibilidade e acesso ótimos para a substituição de injetores, termopares ou torneiras. A grelha em ferro fundido não só é robusta, mas também totalmente removível, simplificando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. Para o diretor de operações, representa uma redução significativa no tempo de inatividade e nos custos de manutenção.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste módulo de cozinha??**

*A limpeza é simplificada graças ao sistema EASY, que permite remover o queimador e a bandeja sem ferramentas, facilitando o acesso ao interior. A grelha de ferro fundido é também totalmente removível, podendo ser lavada separadamente. Recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para inox e ferro fundido, seguindo as diretrizes de higiene HACCP.*

### **Este módulo de cozinha pode ser integrado em qualquer bancada ou necessita de um sistema específico??**

*O módulo foi concebido para integração flexível dentro da linha FLEXI, que permite combinar vários elementos com uma única saída de gás. Embora possa ser adaptado a certas bancadas, é idealmente projetado para sistemas modulares que beneficiam da sua conceção compacta e da partilha de recursos de gás.*

### **Quais as vantagens do termopar de segurança e da eficiência energética de 60%??**

*O termopar de segurança é crucial para cozinhas profissionais, pois corta o fornecimento de gás se a chama se apagar acidentalmente, prevenindo fugas e garantindo a segurança. A eficiência energética de 60% significa um menor consumo de gás, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo para o seu negócio.*

### **Qual a robustez da grelha em ferro fundido e qual o seu impacto na confeção??**

*A grelha em ferro fundido é de grande robustez, proporcionando uma superfície de confeitura estável e duradoura. O ferro fundido distribui o calor de forma uniforme, assegurando que os alimentos são cozinhados por igual e mantendo a temperatura constante, o que é vital para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.*

**Este equipamento possui certificações de segurança relevantes para uso profissional??**

*Sim, o módulo de cozinha possui certificação CE, atestando a sua conformidade com as normas europeias de segurança, saúde e proteção ambiental. Esta certificação é fundamental para a operação em ambientes profissionais, garantindo que o equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de qualidade e fiabilidade.*