

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Trempe a Gás Dupla para Cozinha Profissional - 9 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|------------------|
| SKU: | UD2125.987 | Modelo: | TREMPE GAS DUPLA |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | TREMPE GAS DUPLA |

Descricao Resumida

Trempe a gás dupla profissional com 9 kW de potência para cozinhas Horeca. Dimensões de 700x582x625 mm. Ideal para otimizar a cocção e eficiência no seu negócio.

Descricao Completa

Trempe a Gás Dupla — Principais Vantagens

A trempe a gás dupla é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e potência. Este modelo, com 9 kW de potência, permite cozinhar em duas zonas distintas em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a capacidade de produção em ambientes de ritmo acelerado.

Construída para durar, a trempe a gás garante um desempenho fiável e uma distribuição de calor uniforme. A sua conceção robusta e materiais de alta qualidade asseguram uma elevada durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança.

Este equipamento compacto é ideal para complementar as estações de cocção existentes, oferecendo uma solução eficaz para cozinhar, aquecer ou manter pratos quentes. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram flexibilidade e eficiência na preparação de múltiplas refeições.

Aplicações

Esta trempe a gás dupla é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, bares, cantinas e empresas de catering. É ideal para preparar uma variedade de pratos que requerem cocção controlada e rápida, desde molhos delicados a frituras intensas.

A sua dupla zona de cocção é particularmente útil em cozinhas com elevado volume de produção, onde a necessidade de cozinhar vários componentes de um prato em simultâneo é constante. Também se adapta bem a operações de buffet, permitindo manter alimentos quentes e prontos a servir com eficiência.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

Tipo de Equipamento

Trempe a Gás Dupla

Dimensões (LxPxA)

700x582x625 mm

Potência

9 kW

Tipo de Energia

Gás