

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



Trempe a Gás de Bancada 1 Queimador 5,5kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2128.178	Modelo:	UD2128.178
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	400 x 582 x 265 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2128.178
Marca	UDI

Descricao Resumida

Trempe a gás profissional de bancada, 1 queimador. 400x582x265 mm e 5,5 kW para cozinhas comerciais e hotelaria, ideal para espaços reduzidos.

Descricao Completa

Trempe a Gás — Principais Vantagens

Desenvolvido para otimizar o espaço em cozinhas comerciais, este fogão a gás de bancada de 1 queimador oferece uma solução compacta e potente. Com dimensões ideais para superfícies de trabalho, é perfeito para estabelecimentos de restauração com espaço limitado, que não abdicam da eficiência. A sua elevada potência de 5,5 kW garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a elaboração ágil de pratos. A estrutura robusta e o design funcional garantem durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o ritmo intenso do setor hoteleiro.

Este queimador a gás é sinónimo de economia e adaptabilidade, permitindo uma gestão eficaz dos custos energéticos e um controlo preciso da chama, fundamental para diversas técnicas culinárias. É uma solução versátil para otimizar a eficiência na sua cozinha, sem comprometer a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de um ponto de cozedura complementar ou principal. A sua polivalência permite a confeção de molhos, sopas, pratos rápidos e o aquecimento de alimentos, adaptando-se a ementas variadas e a fluxos de trabalho exigentes. É perfeito para operações com volume médio que procuram otimizar a eficiência na cozinha. É particularmente útil em cozinhas de demonstração ou como apoio em eventos de catering, onde a mobilidade e a funcionalidade são determinantes.

Os chefs de cozinha, gestores de operações de catering e responsáveis de produção em pastelarias apreciarão a performance deste aparelho. A correta utilização e manutenção, como a verificação mensal da calibração dos injetores e a instalação em mesas de trabalho niveladas, garantirá um funcionamento ótimo e uma prolongada vida útil do equipamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x582x265 mm

Característica	Detalhe
Potência	5,5 kW
Peso	20 kg
Tipo de Energia	Gás
Número de Queimadores	1

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta trempe a gás e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta trempe a gás possui dimensões de 400x582x265 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a ventilação adequada e acesso às ligações de gás, conforme as normas de segurança aplicáveis. Recomenda-se um afastamento mínimo de superfícies inflamáveis e que o espaço permita a correta dissipação do calor.

P: Quais os requisitos de instalação para esta trempe a gás, nomeadamente em termos de tipo de gás e ligações?

R: Esta trempe a gás foi concebida para funcionar com gás, exigindo uma ligação apropriada à rede de gás natural ou propano/butano, dependendo do modelo e das especificações. É imprescindível que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Não requer ligação elétrica adicional.

P: Como se deve efetuar a manutenção e limpeza desta trempe a gás de bancada para garantir a sua durabilidade?

R: A manutenção regular inclui a limpeza diária dos queimadores e da superfície de cozinhado com produtos desengordurantes não abrasivos, após cada utilização. Verifique periodicamente as ligações do gás e os injetores para assegurar que não há obstruções ou fugas, devendo esta verificação ser feita por um profissional. Uma correta limpeza e manutenção preventiva prolongam significativamente a vida útil do equipamento.

P: Este equipamento é adequado para que tipo de gás?

R: Este equipamento é configurado para gás propano/butano, mas pode ser adaptado para gás natural por um técnico qualificado, se necessário. A versatilidade do aparelho permite a sua adaptação a diversas fontes de gás.

P: É um equipamento robusto para uso diário intenso?

R: Sim, este módulo de cozedura foi projetado para suportar o uso contínuo e exigente de ambientes de restauração profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade mesmo em operações intensivas, assegurando que o seu negócio não para.