

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Trempe a Gás Profissional de Bancada 1 Queimador 5.5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2128.180	<b>Modelo:</b>	UD2128.180
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	20 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 582 x 265 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2128.180
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Trempe a gás profissional de bancada com 1 queimador e 5,5 kW de potência. Ideal para cozinhas de restauração, otimiza o espaço com dimensões compactas.

## Descricao Completa

### Trempe a gás de bancada — Trempe a Gás – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta trempe a gás de bancada, com um queimador potente, oferece a robustez e a fiabilidade necessárias para as operações quotidianas. Assegura, assim, um desempenho consistente mesmo em momentos de maior fluxo. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e higiene, enquanto o design compacto a torna ideal para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficiência.

Com uma potência de 5,5 kW, este fogão profissional permite um aquecimento rápido e um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de diversos pratos. A facilidade de instalação e manutenção simplifica as operações em qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma maior produtividade e organização do espaço. A segurança é uma prioridade, pelo que este equipamento a gás cumpre todas as normas de conformidade, proporcionando um ambiente de trabalho seguro. É uma solução económica e eficiente para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço sem comprometer a qualidade do serviço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo pequenos restaurantes, cafés, bares e cozinhas de hotel com volume moderado. A versatilidade do aparelho permite a cozedura de sopas, molhos, aquecimento de pratos e diversas outras preparações culinárias que exigem controlo de calor fiável e potente. É uma excelente escolha para cozinhas que necessitam de um ponto de cozedura adicional, para complementar equipamentos maiores ou para otimizar o espaço em bancadas. Este fogão a gás de bancada é ideal para uso contínuo, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer serviço de restauração profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x582x265 mm
Potência	5,5 kW

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Número de Queimadores	1
Tipo de Energia	Gás
Instalação	Bancada

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta trempe é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, foi projetada para suportar o rigor do uso diário em ambientes de restauração, oferecendo desempenho e durabilidade excepcionais para as exigências de uma cozinha profissional.

### 2. Quais são os principais benefícios da instalação em bancada?

A instalação em bancada permite otimizar o espaço da cozinha, sendo ideal para estabelecimentos com áreas de trabalho reduzidas e facilitando a mobilidade, bem como a reorganização do ambiente de trabalho.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design robusto e a construção em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção diária, um fator crucial para a higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

### 4. Quais são as dimensões desta trempe a gás e qual o espaço necessário para instalação?

As dimensões compactas desta trempe a gás de bancada são 400x582x265 mm (largura x profundidade x altura), otimizando o espaço da sua cozinha. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

### 5. Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás profissional?

Esta trempe opera a gás e requer uma ligação apropriada à rede de gás natural ou propano, dependendo do modelo fornecido. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado e certificado, em conformidade com todas as normas de segurança e regulamentos locais aplicáveis.