

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



Hotelequip.pt

Trempe a Gás Profissional 1 Queimador 7 kW | 400x582x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2128.190	Modelo:	UD2128.190
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 582 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2128.190
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Trempe a gás profissional móvel com 1 queimador de 7 kW. Dimensões compactas (400x582x500 mm) para otimizar o espaço e flexibilidade na cozinha.

Descricao Completa

Este fogão de bancada móvel a gás representa uma solução de alta performance para cozinhas profissionais. Com um queimador de 7 kW de potência elevada, é ideal para estabelecimentos que necessitam de um ponto de calor adicional para confeitão de pratos específicos ou para otimizar o fluxo de trabalho durante picos de serviço. A sua natureza móvel permite uma reconfiguração ágil da área de trabalho, adaptando-se com facilidade a qualquer necessidade operacional exigente.

A construção robusta proporciona uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, aspetos cruciais em ambientes de restauração intensivos. Garante uma distribuição de calor uniforme, melhorando o tempo de confeitão e contribuindo para a eficiência energética do seu espaço, sempre em conformidade com as normativas de segurança e higiene alimentar vigentes.

Trempe a Gás Móvel — Trempe a Gás — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Confeitão:** Permite preparar uma vasta gama de pratos, desde refogados a frituras e manter alimentos quentes.
- **Mobilidade Otimizada:** A sua estrutura móvel oferece flexibilidade para reorganizar a cozinha ou utilizar em eventos externos.
- **Potência Elevada (7 kW):** Garante aquecimento rápido e eficiente, crucial para picos de trabalho.
- **Construção Durável:** Materiais resistentes para uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva.
- **Fácil Manutenção:** Design que facilita a limpeza diária e o cumprimento das normas de higiene.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás modular é a escolha perfeita para uma ampla variedade de negócios na área da restauração. É um equipamento indispensável em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e bares. Mostra-se particularmente eficaz para cozinhar grandes volumes de alimentos em panelas e tachos de grandes dimensões, ideal para refogados, frituras profundas e para manter pratos à temperatura ideal durante o serviço. A sua característica móvel torna-o particularmente útil em eventos especiais, demonstrações culinárias ao vivo ou como um complemento versátil em qualquer linha de cocção onde a adaptabilidade é um fator primordial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência total	7 kW
Número de queimadores	1
Tipo de energia	Gás
Largura	400 mm
Profundidade	582 mm
Altura	500 mm

Perguntas Frequentes

Q: Este fogão a gás individual pode ser utilizado com que tipo de gás?

R: Este equipamento é projetado para operar com gás butano/propano ou gás natural. A adaptação ao tipo de gás é efetuada no momento da instalação pelo cliente. É fortemente recomendado que a instalação seja sempre realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Q: Quais são as dimensões exatas deste trempe a gás móvel e que espaço é necessário para a sua instalação?

R: O trempe a gás móvel possui as dimensões de 400 mm de largura, 582 mm de profundidade e 500 mm de altura. É necessário considerar um espaço adicional para a ligação ao gás e uma circulação de ar adequada, respeitando as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás em ambientes profissionais. É aconselhável consultar o manual de instruções detalhado para requisitos específicos de instalação.

Q: Quais os requisitos de instalação para o queimador a gás modular? É necessária alguma ligação específica?

R: Para o seu funcionamento, o queimador a gás modular requer uma ligação a uma fonte de gás. A sua potência nominal é de 7 kW. Este aparelho não necessita de ligação elétrica ou de água para a sua operação. Certifique-se sempre de que a instalação é executada por um técnico qualificado, cumprindo todas as normas de segurança e regulamentação aplicáveis a instalações de gás em cozinhas profissionais.

Q: Como efetuar a manutenção e limpeza adequadas do fogão a gás para garantir a sua durabilidade e desempenho?

R: Para a manutenção e limpeza, utilize produtos de limpeza não abrasivos e panos macios. É fundamental higienizar o queimador e as superfícies regularmente para remover resíduos alimentares e evitar a acumulação de gordura. Desligue sempre o fornecimento de gás e aguarde o

arrefecimento completo do equipamento antes de iniciar a limpeza. Consulte o manual do utilizador para instruções específicas de manutenção e precauções de segurança. É recomendada uma inspeção e manutenção periódica por um profissional qualificado.

Q: Qual a principal vantagem de ser um trempe com mobilidade?

R: A mobilidade deste trempe confere uma vantagem significativa ao permitir uma grande flexibilidade na organização da cozinha. Pode ser facilmente deslocado conforme a necessidade, seja para diferentes estações de trabalho, eventos de catering ou para facilitar a limpeza do espaço, otimizando a eficiência operacional e a adaptabilidade do ambiente profissional.