

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Gás Cromo Duro 8mm 600x400mm com Válvula Termostática

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.430	Modelo:	PLACA UDI PC60 GAS CROMO DURO 8MM C/VALV.TERMOSTÁ.
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PLACA UDI PC60 GAS CROMO DURO 8MM C/VALV.TERMOSTÁ.

Descricao Resumida

Placa de gás profissional com cromo duro de 8mm, 600x400mm de superfície útil e válvula termostática para controlo preciso da temperatura. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Placa de Gás Cromo Duro — Principais Vantagens

Esta placa de gás com acabamento em cromo duro de 8mm proporciona uma superfície de cozedura excepcionalmente durável e higiénica, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais de restauração. A sua construção robusta garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para confeccionar uma vasta gama de alimentos com resultados consistentes e de alta qualidade.

Equipada com válvula termostática, permite um controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo de gás e garantindo a segurança operacional. É a solução perfeita para cozinhas que procuram eficiência energética e rentabilidade a longo prazo.

O design compacto e ergonómico maximiza o espaço de trabalho, facilitando a limpeza e a manutenção diária. Um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA que valoriza a performance e a durabilidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, snack-bares e cantinas que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grelhados, chapas e outros pratos que exijam uma superfície de cozedura de alta performance. Perfeita para a preparação de carnes, peixe, legumes e ovos, assegurando sempre uma cocção otimizada.

Adequada para cozinhas com volume de trabalho médio a alto, onde a rapidez, a uniformidade da cozedura e a facilidade de limpeza são cruciais para a eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura/Profundidade/Altura)	600/670 x 400 x 200 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	0,69 m ³ /h

Característica	Detalhe
Consumo de Gás G30-G31 (Gás Propano/Butano)	0,27 Kg/h
Zonas de Cozedura	2
Superfície Útil	600 x 400 mm
Peso Líquido/Bruto	20 kg / 22 kg
Potência	7,2 Qn/kW
Tensão	N/A
Acabamento	Cromo Duro 8mm
Controlo de Temperatura	Válvula termostática