

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás Linha 550 com 3 Queimadores e Armário Aberto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5500.003	<b>Modelo:</b>	UDFG5K201G FOGAO GAS 3 QUEIMADORES ARMARIO ABERTO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	UDFG5K201G FOGAO GAS 3 QUEIMADORES ARMARIO ABERTO

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 550 com 3 queimadores de alta eficiência e armário aberto. Construção em aço inoxidável, fácil de limpar. Ideal para hotelaria e restauração, com pés ajustáveis.

## Descrição Completa

### Fogão a Gás Linha 550 — Principais Vantagens

Este fogão a gás profissional, parte da robusta Linha 550, foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais de elevada intensidade. Com três queimadores de alta eficiência, garante um desempenho superior e uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confecção de pratos que requerem precisão e rapidez. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, características imprescindíveis em ambientes de restauração e hotelaria.

O design inteligente do fogão, que inclui um armário aberto, facilita a organização e otimiza o espaço na cozinha, permitindo um acesso rápido a utensílios ou ingredientes. Além disso, a sua superfície lisa e os materiais de alta qualidade tornam a limpeza pós-serviço uma tarefa simples e eficiente, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e ergonomia no ambiente de trabalho.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento de cocção fiável e de alto rendimento. A versatilidade dos três queimadores permite a simultaneidade de diferentes preparações, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeito para cozinhas de médio a grande volume, onde a eficiência energética e a robustez são fatores críticos para o sucesso operacional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x575x900 mm
Potência Nominal Qn	32 kW
Potência Queimador (individual)	3x10 kW

<b>Consumo Gás G20</b>	3,27 m³/h
<b>Entrada Gás</b>	R 1/2"
<b>Consumo Gás G30-G31</b>	1,461-1,404 kg/h
<b>Volume</b>	1,4 m³
<b>Peso Líquido</b>	N/A (Não especificado)