

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5500.003	<b>Modelo:</b>	UD5500.003
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.404 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 575 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5500.003
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este queimador a gás profissional, um componente essencial da eficaz Linha 550, foi meticulosamente concebido para responder às exigências rigorosas das cozinhas de alta performance. Com três zonas de cocção de elevada intensidade, assegura uma distribuição térmica consistente e um desempenho superior, cruciais para a preparação de pratos que requerem tanto precisão como celeridade. A sua construção robusta em aço inoxidável confere durabilidade notável e resistência à corrosão, qualidades indispensáveis em ambientes de restauração e unidades hoteleiras.

A organização do espaço é otimizada pelo seu design inteligente, que contempla um armário inferior aberto, permitindo um acesso rápido a utensílios ou ingredientes. Esta funcionalidade contribui significativamente para um fluxo de trabalho mais eficiente. Além disso, a superfície lisa e os materiais de primeira qualidade simplificam a limpeza após o serviço, facilitando a manutenção dos mais elevados padrões de higiene. Os pés ajustáveis possibilitam uma adaptação perfeita a qualquer superfície, garantindo estabilidade e ergonomia no seu espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

É a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos hoteleiros, cozinhas de produção industrial e qualquer espaço de hotelaria e restauração que necessite de um equipamento de confeção fiável e de alto rendimento. A versatilidade dos três queimadores individuais permite a execução simultânea de diversas preparações, maximizando a produtividade durante os períodos de maior afluência de clientes. É um aparelho de cozinha perfeito para ambientes de elevado volume, onde a eficiência energética e a robustez são fatores críticos para o sucesso operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1200x575x900 mm
Potência Nominal Qn	32 kW

Característica	Detalhe
Potência Queimador (individual)	3x10 kW
Consumo Gás G20	3,27 m³/h
Entrada Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,461-1,404 kg/h
Volume	1,4 m³
Peso Líquido	Não especificado

## Perguntas Frequentes

---

**P: Este fogão a gás é compatível com diferentes tipos de gás?**

R: Sim, o equipamento foi concebido para ser compatível tanto com gás G20 como com G30-G31, o que proporciona uma flexibilidade considerável para a sua instalação em diversas infraestruturas de gás profissional.

**P: Qual a potência individual de cada queimador?**

R: Cada um dos três queimadores de alta eficiência deste equipamento disponibiliza uma potência de 10 kW, assegurando um aquecimento extremamente rápido e uma confeção eficaz dos alimentos, otimizando os tempos de preparação.

**P: Como devo proceder para a limpeza e manutenção diária deste fogão?**

R: A limpeza é notavelmente simplificada pela sua construção em aço inoxidável e pelo design otimizado. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e a realização de uma limpeza regular após cada uso, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

**P: Quais são as dimensões deste fogão a gás e que espaço é necessário para a sua instalação?**

R: Este fogão industrial a gás apresenta dimensões de 1200x575x900 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental assegurar um espaço adequado para a sua correta instalação e para uma ventilação eficaz, sempre em conformidade com as normativas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

**P: Este fogão a gás inclui acessórios adicionais ou é compatível com outros equipamentos da mesma linha?**

R: Este fogão faz parte da robusta Linha 550 e, embora não inclua acessórios adicionais específicos como parte do pacote base, é totalmente compatível e pode ser integrado com outros módulos desta mesma linha. Isto permite criar uma configuração de cozinha industrial coesa e altamente funcional, adaptada às necessidades do seu negócio.