

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 600 com 3 Queimadores, Forno e Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5500.005	Modelo:	UDFG5K211G FOGAO GAS 3 QUEIMADORES+FORNO+ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UDFG5K211G FOGAO GAS 3 QUEIMADORES+FORNO+ARMARIO

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 600 com 3 queimadores, forno e armário. Ideal para hotelaria e restauração, com dimensões de 1200x575x900 mm.

Descricao Completa

Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fogão a gás profissional, pertencente à robusta Linha 600, é a solução ideal para cozinhas que exigem eficiência e durabilidade. Com três queimadores potentes e um forno integrado, permite uma gestão culinária versátil, desde a cocção rápida até a preparação de assados complexos.

O design compacto, mas funcional, inclui um armário inferior, otimizando o espaço e facilitando a organização dos utensílios essenciais. Construído para resistir ao uso intensivo, assegura um desempenho fiável e consistente, indispensável em ambientes de restauração movimentados.

A segurança é uma prioridade, com um sistema de gás robusto e ligações standard, garantindo uma operação segura e em conformidade com as normas do setor HORECA. A manutenção simplificada e a construção em materiais de alta qualidade contribuem para uma longa vida útil do equipamento.

Aplicações

Este fogão multifuncional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de cocção combinada (fogão e forno) torna-o um recurso valioso para menus diversificados e operações com elevado volume de produção.

É uma escolha excelente para cozinhas que necessitam de um equipamento versátil para a preparação de pratos principais, acompanhamentos e assados, tudo num único elemento compacto. Ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade ou o desempenho culinário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (largura x profundidade x altura)	1200 x 575 x 900 mm
Potência dos queimadores	3 x 10 kW

Característica	Detalhe
Entrada de gás	R 1/2"
Potência do forno	4 kW
Potência de aquecimento total	32,5 kW
Consumo de Gás G20	3,418 m³/h
Consumo de Gás G30-G31	1,533 - 1,476 m³/h
Tipo de Armário	Com uma porta
Grelhas do Forno	1 grelha
Guias do Forno	3 guias de 400x530 mm