

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão A Gás Profissional Linha 600 com 3 Queimadores e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	UD5500.005	Modelo:	UD5500.005
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 575 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5500.005
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 600, 3 queimadores e forno. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, 1200x575x900 mm.

Descricao Completa

fogão a gás profissional — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este versátil fogão com queimadores a gás e forno, integrado na robusta Linha 600, representa a solução perfeita para cozinhas de alta exigência. Com uma área de cozedura equipada com três bicos de elevada potência e um compartimento de aquecimento incorporado, permite uma gestão culinária abrangente, desde a confeção rápida de pratos até à preparação de assados complexos. Concebido para o uso intensivo, este equipamento assegura um desempenho fiável e consistente, um aspeto crucial em ambientes de restauração movimentados.

O seu design compacto e funcional inclui ainda um armário inferior com porta, otimizando o seu espaço de trabalho e facilitando a organização de todos os utensílios essenciais. A segurança em primeiro lugar, com um sistema de gás duradouro e ligações padronizadas, garante uma operação segura, em total conformidade com as rigorosas normas do setor da hotelaria. A manutenção simplificada e a construção em materiais de alta qualidade contribuem para uma vida útil prolongada do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha multifuncional revela-se ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, como restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de confeção combinada, que une um fogão e um forno, torna-o um recurso valioso para ementas diversificadas e para operações com elevado volume de produção. É uma escolha de excelência para cozinhas que necessitam de um aparelho versátil, capaz de preparar pratos principais, acompanhamentos e assados, tudo num único elemento compacto. É a opção ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade nem a performance culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1200 x 575 x 900 mm
Potência dos queimadores	3 x 10 kW

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

Perguntas Frequentes

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

A: Este fogão a gás profissional possui dimensões de 1200x575x900 mm. É aconselhável prever espaço adicional de, pelo menos, 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação adequada e acesso para manutenção, além do espaço frontal para operação segura das portas e queimadores.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás? A: Este equipamento funciona a gás natural (G20) ou gás propano/butano (G30-G31), exigindo uma ligação de gás R 1/2". Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do aparelho.

Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária do fogão a gás e do forno? A: Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios. Os queimadores removíveis e as grelhas devem ser lavados após cada uso. O interior do forno deve ser limpo regularmente para evitar acumulação de gordura. Recomenda-se uma verificação anual por um profissional para manutenção preventiva.

Q: Este fogão a gás da Linha 600 inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos?

A: O fogão inclui um armário com uma porta, uma grelha e três guias de 400x530 mm, otimizando o espaço de armazenamento. É compatível com outros equipamentos da Linha 600 para uma configuração modular e uniforme na sua cozinha profissional.

Q: Qual a densidade térmica deste módulo monobloco e as suas vantagens para cozinhas com espaço limitado? A: A densidade térmica superior é resultado dos queimadores de 10 kW e do forno estático integrado. Permite otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, onde o espaço é crítico, sem comprometer a potência. Gerir o pequeno-almoço quente no forno e o serviço de almoço nos queimadores superiores é feito com eficiência energética.