

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico de Bancada 2 Placas Linha 600 - 300x600x300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.005	Modelo:	UDS6K100E FOGAO ELETRICO 2 PLACAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UDS6K100E FOGAO ELETRICO 2 PLACAS

Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada Linha 600 com 2 placas de Ø150 mm e 1,5 kW cada (total 3 kW), controlo termostático, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Profissional — Fogão Elétrico de Bancada Linha 600 — Principais Vantagens

Este fogão elétrico de bancada com duas placas é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e robustez em espaços otimizados. Concebido para o setor HORECA, este equipamento oferece controlo preciso da temperatura, garantindo resultados culinários consistentes em qualquer tipo de preparação.

Com um design compacto da Linha 600, integra-se facilmente em bancadas de trabalho, sendo perfeito para cozinhas com espaço limitado, mas que exigem um desempenho superior. A sua construção durável e de fácil limpeza assegura uma longa vida útil e conformidade com as exigências de higiene e segurança alimentar.

A potência total de 3 kW, distribuída por duas placas de aquecimento com 1,5 kW cada, permite um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a agilidade no serviço em restaurantes, cafés, hotéis e bares. A regulação individual de cada placa proporciona grande versatilidade na confeção.

Aplicações

Este fogão elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de pequena e média dimensão, cafés, snack-bares, bem como cozinhas de apoio em hotéis e refeitórios. É ideal para a preparação de pratos que requerem cocção controlada e rápida, como molhos, sopas, guarnições ou aquecimento de alimentos.

A sua portabilidade e dimensões compactas tornam-no uma excelente opção para eventos de catering ou para complementar zonas de confeção existentes, onde a flexibilidade e a capacidade de resposta são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	300x600x300 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	3 kW
Tensão	400 V
Secções Cabo	5x2,5-H05RNF
Dimensões da Placa e Potência Individual	Ø150 mm / 1,5 kW (cada)
Volume	0,13 m³
Peso Bruto	24 kg