

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Elétrico de Bancada 4 Placas | 600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.010	Modelo:	UD5600.010
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	600 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.010
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional de bancada (600x600x300 mm), 4 placas (1,5 kW cada), 6 kW total. Ideal para cozinhas de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Fogão Elétrico 4 Placas — Fogão Elétrico de Bancada — Principais Vantagens

Este equipamento culinário de bancada, equipado com quatro zonas de aquecimento elétrico, representa uma solução otimizada para a sua cozinha profissional. Foi concebido para estabelecimentos de hotelaria, restauração, bares e cozinhas industriais que procuram alta performance. A sua estrutura permite a preparação simultânea de diversos pratos, agilizando significativamente o serviço mesmo em períodos de grande afluência.

A construção robusta do aparelho garante uma longa vida útil e simplifica os processos de higienização, características fundamentais para o uso intensivo diário. A regulação térmica independente para cada queimador, através de um termostato, oferece ao cozinheiro um controlo preciso sobre o calor, assegurando preparações culinárias consistentemente perfeitas.

Com uma potência total combinada de 6 kW, este fogão é um instrumento de trabalho fiável e capaz de satisfazer as exigências de qualquer cozinha de média dimensão. Representa, portanto, um investimento inteligente para a otimização das operações do seu negócio.

Aplicações Profissionais

É o utensílio ideal para cozinhas em restaurantes, cafés com serviço de refeições, cantinas empresariais e unidades hoteleiras que necessitam de uma ferramenta de cocção flexível para cozinhar, aquecer e manter os alimentos à temperatura ideal. O seu formato compacto revela-se particularmente vantajoso para instalações onde o espaço na bancada é limitado, mas a capacidade de produção não pode ser comprometida. Cozinheiros e chefs de pastelaria beneficiarão da precisão deste fogão elétrico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	600x600x300 mm
Potência Total	6 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Secções de Cabo	5x2,5-H05RNF
Dimensão e Potência da Placa (individual)	Ø150 mm / 1,5 kW
Volume	0,26 m ³
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	28 kg
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	750x700x480 mm

Perguntas Frequentes

A que tipo de estabelecimento profissional se destina este fogão?

É perfeitamente adequado para restaurantes, cafés com serviço de refeições, cantinas e cozinhas de hotel que necessitem de um equipamento compacto, mas potente, para cozinhar e aquecer alimentos variados.

Qual é a voltagem requerida para este equipamento de cozedura?

O aparelho exige uma tensão de 400 V. É crucial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu espaço antes de proceder à aquisição para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Como se processa a regulação da temperatura nas placas de aquecimento?

Cada placa está equipada com um termostato individual, permitindo um ajuste térmico preciso e independente. Esta funcionalidade oferece ao utilizador um controlo superior durante o processo de confeção, otimizando os resultados culinários.

Quais as dimensões exatas deste fogão elétrico e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este fogão elétrico de bancada possui dimensões de 600x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada e o acesso fácil para manutenção, idealmente com folga de alguns centímetros em todas as direções.

Como posso efetuar a limpeza e manutenção deste fogão elétrico para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza diária, recomenda-se usar detergentes suaves e panos húmidos após o equipamento arrefecer completamente. Evite produtos abrasivos que possam danificar as placas ou as superfícies. A manutenção periódica por um técnico especializado é aconselhada para verificar o estado dos componentes elétricos e garantir o desempenho ideal.