Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Fogão Industrial a Gás Linha 700 com 2 Queimadores e Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.002	**Modelo:**	Loiça
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Loiça

Descricao Resumida

> Fogão industrial a gás Linha 700 com 2 queimadores de ferro fundido niquelado e armário. Medidas: 400x730x900 mm. Ideal para uso profissional intenso em cozinhas Horeca.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás Linha 700 — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás de 2 queimadores, parte integrante da conceituada Linha 700, foi concebido para o rigor e dinamismo das cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta e design inteligente asseguram um desempenho superior e uma durabilidade excecional, essenciais para ambientes de alta produção.

Os queimadores de ferro fundido niquelado garantem uma distribuição uniforme do calor e uma resistência inigualável, otimizando o processo de confeção. Equipado com chama-piloto protegida e um armário inferior, oferece uma solução integrada que alia segurança, eficiência e arrumação prática num só equipamento.

A facilidade de limpeza é um diferencial importante. Com queimadores e bandejas inferiores removíveis, a manutenção torna-se rápida e eficiente, contribuindo para a higiene constante da cozinha. A temperatura ajustável, aliada à válvula de segurança e registo de gás, proporciona um controlo preciso da cozedura e operação segura, fundamental para qualquer operação Horeca.

Aplicações

Este fogão a gás é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cantinas industriais, e cozinhas de catering. A sua capacidade de resposta a volumes de trabalho intensos permite confecionar pratos variados de forma contínua e eficiente.

Graças à sua potência e controlo preciso, é perfeitamente adequado para cozinhar sopas, estufados, molhos e pratos principais, adaptando-se a qualquer tipo de menu que exija agilidade e qualidade na confeção. O armário inferior integrado oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios, otimizando o espaço da cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe

Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Potência Nominal Qn	13 kW
Potência dos Queimadores (individual)	2x6,5 kW
Consumo Gás G20	1,27 m^3/h
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2”
Volume	0,46 m^3
Peso Líquido	50 kg
Peso Bruto	52 kg
Dimensões da Embalagem	820x480x1170 mm