

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD5700.002 | Modelo: | UD5700.002 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 0.93 kg | Dimensões: | 400 x 730 x 900 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD5700.002 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 2 queimadores e armário, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 400x730x900mm.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com dois queimadores de alto desempenho, é um elemento crucial da renomada Linha 700, ideal para cozinhas de restauração moderna. A sua construção robusta e o design meticuloso garantem uma performance excepcional e uma durabilidade prolongada, indispensáveis em ambientes de culinária com elevada cadência de produção. A presença de um armário inferior oferece uma solução de arrumação integrada, otimizando o seu espaço de trabalho.

Os potentes queimadores de ferro fundido niquelado proporcionam uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados de confeção consistentes e de alta qualidade. A chama-piloto protegida assegura a segurança operacional, enquanto a facilidade de limpeza é assegurada pelos queimadores e tabuleiros inferiores removíveis, que facilitam a manutenção diária e contribuem para a higiene exemplar da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

O fogão industrial Linha 700 é a escolha perfeita para uma diversidade de estabelecimentos, desde restaurantes de elevado volume a hotéis e cantinas. A sua capacidade de resposta a exigências intensas permite a confeção contínua e eficiente de uma grande variedade de pratos, suportando ritmos de trabalho acelerados sem comprometer a qualidade.

A potência e o controlo de temperatura ajustável são ideais para preparar sopas, estufados, molhos e pratos principais, adaptando-se a qualquer ementa que exija agilidade na preparação. O armário de arrumação integrado não só otimiza o espaço da sua cozinha, mas também mantém os utensílios essenciais ao alcance da mão, melhorando a eficiência da equipa.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 400x730x900 mm |
| Potência Nominal Qn | 13 kW |
| Potência dos Queimadores (individual) | 2x6,5 kW |

| Característica | Detalhe |
|------------------------|-----------------|
| Consumo Gás G20 | 1,27 m³/h |
| Consumo Gás G30-G31 | 0,93 kg/h |
| Entrada de Gás | R 1/2" |
| Volume | 0,46 m³ |
| Peso Líquido | 50 kg |
| Peso Bruto | 52 kg |
| Dimensões da Embalagem | 820x480x1170 mm |

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento é compatível com gás G20 (gás natural) e G30-G31 (gás butano/propano), com os respetivos consumos mencionados nas especificações técnicas, garantindo flexibilidade na sua utilização profissional.

Qual a vantagem de ter o armário inferior integrado?

O armário inferior proporciona um espaço de arrumação conveniente e protegido para utensílios de cozinha, otimizando o aproveitamento do espaço na sua cozinha profissional e mantendo tudo organizado e ao alcance da mão, contribuindo para uma operação mais fluida.

A limpeza e manutenção são complicadas?

Não, a limpeza e manutenção são facilitadas graças ao design que permite remover os queimadores e a bandeja inferior, tornando o processo de higienização rápido e descomplicado, essencial para manter os padrões de higiene exigidos.

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

Este fogão industrial a gás da Linha 700 apresenta dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo de 450 mm de largura e 780 mm de profundidade para garantir uma instalação segura e permitir a circulação de ar adequada, conforme as normas de segurança para equipamentos de gás.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção dos queimadores para garantir o seu bom funcionamento e durabilidade?

Os queimadores são de ferro fundido niquelado e tanto os queimadores como as bandejas inferiores são removíveis, o que facilita significativamente a limpeza. É aconselhável remover os componentes após cada utilização, limpar com água morna e detergente neutro, e secar completamente antes de remontar. A manutenção regular, incluindo a verificação da chama-piloto e do estado geral das peças, prolongará a vida útil do equipamento.