

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás Linha 700 c/ 6 Queimadores e Maxiforno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.006	Modelo:	UD5700.006
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.57 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.006
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás Linha 700 com 6 queimadores potentes e maxiforno GN 2/1. Ideal para restauração e hotelaria, oferece alta performance e fácil limpeza.

Descrição Completa

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão profissional a gás da Linha 700 oferece robustez e alta performance. Os seus seis queimadores potentes garantem uma confeção eficiente e simultânea de múltiplos pratos, ideal para otimizar os tempos de serviço em ambientes de elevado volume. A estrutura em ferro fundido esmaltado e as bocas niqueladas asseguram durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.

A funcionalidade premium é complementada pela facilidade de manutenção. Com os queimadores e o tabuleiro inferior removíveis, a limpeza torna-se uma tarefa simples e rápida, essencial para manter os rigorosos padrões de higiene. A chama-piloto protegida e o forno com ignição piezoelétrica garantem segurança durante a operação, enquanto o estabilizador de chama proporciona um controlo preciso da temperatura.

O maxiforno integrado, compatível com tabuleiros Gastronorm GN 2/1, potencia a capacidade de produção, sendo ideal para assados ou gratinados de grande porte. Graças à sua porta isolante de parede dupla em aço inoxidável e às prateleiras removíveis, o forno mantém uma temperatura estável e é de fácil higienização, contribuindo para uma operação mais eficiente e económica da sua cozinha profissional.

fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Seis queimadores e maxiforno integrado para múltiplas técnicas de culinária.
- **Eficiência Energética:** Ignificação piezoelétrica no forno e estabilizador de chama para controlo preciso do calor.
- **Durabilidade Superior:** Construção em ferro fundido esmaltado e aço inoxidável, resistente ao uso contínuo.
- **Fácil Manutenção:** Componentes removíveis facilitam a limpeza e garantem a higiene.
- **Capacidade Elevada:** Maxiforno compatível com tabuleiros GN 2/1, ideal para grandes produções.

Aplicações Profissionais

Este queimador industrial a gás é a solução perfeita para restaurantes com grande volume de clientes, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas de catering. A sua capacidade de cozedura multifuncional e o forno espaçoso adaptam-se tanto a confeções rápidas no fogão como a assados lentos no forno. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto,

fiável e de alto rendimento para dar resposta a picos de trabalho e serviços contínuos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1200x730x900 mm
Potência Nominal Qn	49 kW
Potência Queimador Individual	6 x 6.5 kW
Consumo Gás G20	4.87 m ³ /h
Consumo Gás G30-G31	3.57 kg/h
Dimensões Forno (LxPxA)	970x645x290 mm
Potência Forno	6 kW
Volume	1.6 m ³
Peso Líquido	190 kg
Peso Bruto	206 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1300x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento é configurado para Gás G20 e G30-G31, garantindo versatilidade nas opções de fornecimento de combustível. A sua compatibilidade com diferentes tipos de gás permite uma adaptação flexível às instalações existentes.

Como é feita a limpeza e manutenção dos queimadores?

Os queimadores e a bandeja inferior são totalmente removíveis, facilitando o acesso e a limpeza profunda. As grelhas e chaminés de ferro fundido esmaltado são à prova de riscos e também de fácil higienização, assegurando uma manutenção simples e eficaz.

O forno tem capacidade para tabuleiros gastronorm?

Sim, o maxiforno é projetado para acomodar tabuleiros GN 2/1, o que otimiza o uso do espaço e a eficiência na confeção de grandes volumes de alimentos. Esta funcionalidade contribui para uma maior produtividade na sua cozinha.

Quais são os requisitos de instalação para este sistema de cozedura?

Para a instalação, é necessária uma entrada de gás G20 com consumo de 4,87 m³/h, ou G30-G31

com consumo de 3,57 kg/h. O acendimento piezoelétrico do forno não requer ligação elétrica para ignição. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para total segurança.

Este modelo de cozinha industrial inclui alguma garantia ou suporte técnico?

Este equipamento inclui a garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para o auxiliar em qualquer questão pós-venda que possa surgir.