

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás Linha 700 8 Queimadores 2 Fornos

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.007	Modelo:	UD5700.007
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.987 kg	Dimensões:	1600 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.007
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 8 queimadores e 2 fornos robustos. Ideal para cozinhas profissionais, 1600x730x900mm. Aço inoxidável, fácil limpeza.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial linha 700 — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás da Linha 700 foi cuidadosamente projetado para cozinhas profissionais de elevada exigência, oferecendo uma combinação inigualável de funcionalidade, durabilidade e facilidade de manutenção. Equipado com oito potentes queimadores e dois fornos espaçosos, o equipamento proporciona a versatilidade indispensável para preparar uma vasta gama de pratos em simultâneo, otimizando significativamente o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

A estrutura em aço inoxidável confere uma longa vida útil e assegura uma resistência exemplar ao uso intensivo, características cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. Os pormenores de design, como a chaminé e as grelhas duráveis, juntamente com os fornos de porta isolada, refletem um compromisso com a eficiência energética e a segurança operacional.

A higiene é um fator primordial em qualquer cozinha profissional. Com bocas em ferro niquelado, prateleiras de forno removíveis e um design que minimiza a acumulação de sujidade, este equipamento de confeção permite uma higienização rápida e eficaz, garantindo o rigoroso cumprimento das normas sanitárias.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que procuram um equipamento de cooking range com capacidade para múltiplos preparos. A sua robustez e versatilidade tornam-no perfeito para cozinhar, assar e gratinar diversos alimentos, desde guisados a sobremesas, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. Os fogões a gás são igualmente adequados para cantinas escolares ou hospitalares que exigem equipamentos fiáveis e de fácil manutenção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1600 x 730 x 900 mm

Característica	Detalhe
Consumo gás G20	6,692 m³/h
Consumo gás G30	4,987 kg/h
Consumo gás G31/G37	4,913 kg/h
Entrada de Gás	R ½"
Dimensões do Forno (C x P x A)	2x(543x645x266 mm)
Potência do Forno	2 x 6 kW (4x2/1GN)
Volume	1,42 m³
Peso Líquido	215 kg
Peso Bruto	230 kg
Potência Nominal	64 kW
Potência dos Queimadores (individual)	8 x 6,5 kW
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	1700 x 880 x 1170 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais os tipos de gás compatíveis com este fogão industrial de alta performance?

R: Este fogão é compatível com gás G20, G30 (GPL) e G31/G37 (GPL), garantindo flexibilidade na instalação e adaptação a diferentes sistemas de fornecimento de gás na sua cozinha profissional.

Q: Como posso garantir a limpeza e manutenção eficazes deste cooker profissional?

R: A limpeza é facilitada pelos componentes em aço inoxidável, pelas prateleiras removíveis dos fornos e pelas bocas em ferro niquelado, todas concebidas para uma higienização diária simples e rápida, essencial para ambientes de restauração.

Q: Este fogão industrial oferece alguma funcionalidade de segurança especial?

R: Sim, os fornos incluem uma válvula de segurança e registo de gás, além de acendimento piezoelétrico, assegurando uma operação segura e fiável, elementos críticos para a tranquilidade em qualquer cozinha de elevado ritmo.

Q: Qual a capacidade dos fornos deste fogão Linha 700?

R: Os dois fornos deste equipamento têm capacidade para 4 tabuleiros GN 2/1 cada, permitindo um alto volume de produção e a otimização da cozedura de diversos pratos em simultâneo.

Q: Este equipamento é adequado para cozinhas de grande dimensão, como de hotéis ou refeitórios?

R: Com as suas dimensões de 1600x730x900 mm e a potência combinada dos 8 queimadores e 2 fornos, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas de grande escala, como em hotéis, restaurantes de grande fluxo e refeitórios, onde a eficiência e a robustez são essenciais.