

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial 4 Queimadores com Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.009	Modelo:	5700.009
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	114 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.009

Descricao Resumida

Fogão industrial de 4 queimadores a gás com forno elétrico incorporado, corpo em inox e pernas ajustáveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão com Forno Integrado — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este equipamento robusto combina a eficiência de quatro queimadores potentes com a versatilidade de um forno elétrico isolado. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de alta eficiência e a chama-piloto protegida asseguram um desempenho culinário superior e segurança operacional.

A limpeza é simplificada graças ao design que permite remover facilmente os queimadores e a bandeja inferior, otimizando o tempo da sua equipa. As pernas ajustáveis oferecem flexibilidade na instalação, permitindo adaptar o fogão à ergonomia do espaço de trabalho. Ideal para estabelecimentos que procuram soluções de cozinha duradouras e de alto rendimento.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno elétrico é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de confeção multitarefas permite preparar diversos pratos em simultâneo, desde saltear e ferver nos queimadores a assar e gratinar no forno. Perfeito para cozinhas que exigem fiabilidade, eficiência energética e resultados consistentes em cada serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	870x880x1170 mm
Queimadores	4x 6,5 kW
Entrada Gás	R ½ “
Potência Forno	6 kW
Dimensões Tabuleiros	GN2/1x2

Volume	0,90 m ³
Potência Total	26 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	114 Kg
Peso Bruto	124 Kg

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para cozinhas com alta demanda?

Sim, o design robusto e os queimadores de alta eficiência foram concebidos para suportar o uso contínuo em cozinhas com elevada produção, garantindo um desempenho fiável e consistente durante os períodos de maior afluência.

2. Qual é a facilidade de limpeza e manutenção deste equipamento?

Aço inoxidável e peças removíveis, como os queimadores e a bandeja inferior, tornam a limpeza diária e a manutenção preventiva extremamente fáceis, contribuindo para uma maior higiene e durabilidade do aparelho.

3. É possível ajustar a altura do fogão?

Sim, o fogão está equipado com pernas ajustáveis, permitindo adaptar a altura do equipamento para se alinhar com outras bancadas ou para otimizar a ergonomia, proporcionando maior conforto e eficiência à sua equipa de cozinha.

4. Qual o tipo de energia utilizada pelo forno?

O forno integrado é elétrico, proporcionando um aquecimento uniforme e preciso, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias que exigem controlo de temperatura, como assados, gratinados e pastelaria.

5. Este fogão cumpre as normas de segurança para uso profissional?

Absolutamente. O equipamento inclui uma válvula de gás de segurança, chama-piloto protegida e estabilizador de chama, garantindo que todas as operações decorrem em conformidade com os mais rigorosos padrões de segurança para ambientes profissionais.