

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 Elétrico Linha 700 c/ 2 Placas e Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.012	Modelo:	UD5700.012
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	39 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.012
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão elétrico Série 700 com 2 placas de aquecimento (Ø180/Ø200 mm) e armário inferior. Ideal para padarias e restaurantes, 3.5 kW.

Descricao Completa

Fogão Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão elétrico da Série 700 destaca-se pela sua robustez e versatilidade. Com duas potentes superfícies de aquecimento, é a solução ideal para otimizar o espaço e a eficiência na confeção de pratos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua construção duradoura assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

Equipado com um armário inferior espaçoso, oferece uma solução de arrumação prática e funcional, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e a área de cozedura organizada. O controlo de temperatura ajustável e a resposta rápida ao aquecimento conferem precisão culinária, indispensável para chefs que procuram excelência em cada preparação. As luzes de aviso de temperatura garantem a segurança e o controlo operacional contínuo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é a escolha perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, incluindo restaurantes de média e alta dimensão, hotéis, cantinas e cozinhas industriais. A sua capacidade de resposta e potência são ideais para a confeção simultânea de diversos pratos, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. O armário integrado é particularmente útil para cozinhas com espaço limitado, funcionando como uma estação de trabalho completa e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x730x900 mm
Volume	0.46 m ³
Potência Total	3.5 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Peso Líquido	39 kg
Peso Bruto	46 kg
Dimensões Embalagem (LPA)	470x820x1170 mm
Diâmetro Placa 1 / Potência	180 mm / 1.5 kW
Diâmetro Placa 2 / Potência	200 mm / 2 kW
Conexão Elétrica	Cabo 5x2.5 H05RN-F

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta produção?

Sim, o design robusto e a potência de 3.5 kW, aliados às duas placas de aquecimento, tornam-no perfeitamente adequado para cozinhas profissionais com volume de trabalho elevado. A sua performance garante uma resposta eficaz em períodos de pico de serviço.

Qual o tipo de controlo de temperatura?

O fogão possui controlo de temperatura termostático ajustável, permitindo uma regulação precisa para diferentes necessidades culinárias. Esta funcionalidade é crucial para manter a consistência dos pratos.

Onde posso armazenar utensílios na envolvente do fogão?

Este modelo integra um prático armário inferior, ideal para arrumação de panelas, temperos, ou outros utensílios necessários durante o serviço, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

Quais são as dimensões globais deste equipamento e que volume ocupa?

O fogão elétrico profissional possui dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de confeção. O volume total ocupado é de 0,46 m³.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este fogão profissional?

Este fogão elétrico requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 3,5 kW, utilizando um cabo de conexão 5x2.5 H05RN-F. Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança.