

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás Linha 700 c/ 8 Queimadores - 1600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.013	<b>Modelo:</b>	UD5700.013
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	171 kg	<b>Dimensões:</b>	1600 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.013
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fogão profissional a gás Linha 700 com 8 queimadores de 6,5 kW e armário. Componentes removíveis para fácil limpeza. Dimensões: 1600x730x900 mm.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás Linha 700 — Principais Vantagens

Este equipamento para confeitaria representa uma solução robusta e funcional para cozinhas profissionais de elevada exigência. Dotado de oito bicos de alta potência, este fogão permite a cozedura simultânea de diferentes pratos, otimizando de forma significativa a eficiência operacional em restaurantes, unidades hoteleiras e refeitórios de grande escala.

A sua conceção foca-se na durabilidade e na facilidade de higienização. O design inovador inclui queimadores e tabuleiros inferiores amovíveis, o que, em conjunto com as grelhas de ferro fundido esmaltado e resistentes a riscos, simplifica substancialmente a limpeza e manutenção, garantindo assim a salubridade e prolongando a vida útil deste aparelho de cozinha. A segurança é primordial, incorporando chama-piloto protegida, estabilizador de chama e válvulas de segurança com registo de gás para uma utilização controlada e eficiente. O armário inferior integrado oferece um espaço de arrumação prático e discreto, contribuindo para uma organização exemplar na sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este fogão cozedura é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, bem como para hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua considerável capacidade de oito queimadores a gás torna-o ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, onde a agilidade e a versatilidade na preparação de alimentos são fatores decisivos. Facilita uma execução precisa em técnicas como cozer, saltear e brasear, adaptando-se a uma vasta gama de criações culinárias.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1600x730x900 mm
Potência (por queimador)	8 x 6,5 kW
Peso Líquido	171 kg

Peso Bruto	186 kg
Número de Queimadores	8
Material Grelha / Chaminé	Ferro fundido esmaltado
Tipo de Gás	Válvula de segurança e registo de gás
Característica Adicional	Armário inferior integrado

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual o seu público-alvo?**

R: Este fogão industrial a gás é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, cozinhas de hotéis, refeitórios e empresas de catering que ambicionam equipamentos robustos e de elevada performance para a sua preparação de alimentos.

**P: O que distingue os queimadores e tabuleiros amovíveis?**

R: A capacidade de remover facilmente os queimadores e os tabuleiros simplifica imensamente a limpeza e a manutenção do aparelho, garantindo uma higiene superior e prolongando consideravelmente a sua vida útil, aspectos cruciais em qualquer cozinha comercial.

**P: Este fogão oferece funcionalidades de segurança?**

R: Sim, este aparelho integra chama-piloto protegida, estabilizador de chama e válvulas de segurança com registo de gás. Estas características foram incorporadas para assegurar uma utilização controlada e segura em todas as operações diárias da sua cozinha.

**P: Quais as dimensões e o espaço necessário para a sua instalação?**

R: Este fogão dispõe de dimensões de 1600x730x900 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental assegurar um espaço adequado para a sua instalação em qualquer cozinha profissional, considerando as normas de segurança e movimentação, bem como para a manutenção regular do equipamento.

**P: Quais os requisitos de ligação para este fogão a gás?**

R: A instalação deste fogão exige uma ligação profissional à rede de gás, com particular atenção às especificações de potência dos queimadores (8 x 6,5 kW) e à válvula de segurança e registo de gás. Recomenda-se vivamente a contratação de técnicos certificados para a instalação, garantindo o cumprimento de todas as normas de segurança aplicáveis a equipamentos a gás em ambientes comerciais.