

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Wok a Gás Profissional 400x730x900 mm com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.015	Modelo:	UD5700.015
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.015
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão wok a gás profissional de 400x730x900 mm com armário, queimador de 10 kW.
Construção em aço inoxidável para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Fogão Wok — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão wok a gás eleva a arte da confeitura de pratos asiáticos e outras iguarias que requerem calor intenso e controlo de temperatura. A sua robustez em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e uma manutenção simplificada, características indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com um queimador de elevada performance, este aparelho garante um aquecimento instantâneo e uma distribuição de calor homogénea no seu wok. Tal permite selar ingredientes em escassos segundos, preservando todos os seus sabores e nutrientes. A integração de um armário prático com porta oferece uma solução de arrumação higiénica e acessível, otimizando o fluxo de trabalho e a organização na sua área de cozinhados.

A segurança é primordial neste equipamento, que incorpora uma válvula de gás com um dispositivo de segurança robusto para uma operação tranquila. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação fácil a diferentes superfícies, enquanto o design ergonómico facilita a utilização e minimiza o esforço do operador durante longos períodos de serviço intenso. A sua versatilidade permite ser utilizado tanto com GLP quanto com gás natural, garantindo uma flexibilidade notável para diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este wok range é a escolha ideal para restaurantes asiáticos, buffets, estabelecimentos de fusão gastronómica, cozinhas de hotéis e serviços de catering que procuram agilidade e eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos. Demonstra-se particularmente adequado para negócios que necessitam de cozedura célere e com alta potência, como saltear vegetais, carnes e massas, ou para a preparação de pratos que exigem a autêntica técnica wok.

A sua solidez e conceção profissional garantem um desempenho fiável em ambientes de trabalho contínuo, suportando o ritmo acelerado das cozinhas industriais mais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
-------------------	----------------

Potência do queimador	10 kW
Peso líquido	55 kg
Peso bruto	63 kg
Dimensões da embalagem	470x820x1170 mm
Material do corpo	Aço inoxidável
Tipo de gás	GLP e Gás Natural
Características	Válvula de segurança, pés ajustáveis, resistente a altas temperaturas

Perguntas Frequentes

P: Quais são os requisitos de instalação para o fogão wok?

R: Este fogão pode ser utilizado tanto com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) como com gás natural. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis. Certifique-se de que a sua instalação de gás é compatível com os requisitos de potência de 10 kW do queimador para evitar problemas de desempenho.

P: Qual a importância do corpo em aço inoxidável para este fogão?

R: O corpo em aço inoxidável confere ao fogão wok uma durabilidade excepcional, alta resistência à corrosão, e uma notável facilidade de limpeza. Estas características são cruciais para manter a higiene e a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais, garantindo um investimento seguro e duradouro.

P: Este equipamento é versátil para diferentes tipos de cozedura?

R: Sim, a potência do queimador e o design específico para woks tornam-no ideal para uma vasta gama de aplicações. Desde saltear rapidamente vegetais e carnes até preparar massas, este fogão é perfeito para pratos que exigem um calor intenso e uma cozedura precisa, típica da culinária asiática, proporcionando resultados consistentes.

P: Como o armário integrado contribui para a eficiência da cozinha?

R: O armário com porta oferece um espaço de arrumação prático e higiénico, permitindo ter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Isso otimiza o fluxo de trabalho e contribui para uma organização impecável da cozinha profissional, aumentando a produtividade e a segurança alimentar.

P: O que diferencia este fogão wok de outros equipamentos de cozedura?

R: A sua combinação de um queimador de alta potência de 10 kW, estrutura robusta em aço inoxidável, e a capacidade de operar com GLP ou gás natural, destaca-o como uma solução de alta performance. É especialmente concebido para a cozedura rápida e eficiente em wok, superando as

capacidades de fogões convencionais em ambientes de produção intensa.