

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Wok a Gás Profissional 400x730x900 mm com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.015	Modelo:	FOGAO CHINES WOK GAS ARMARIO PORTA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FOGAO CHINES WOK GAS ARMARIO PORTA

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Fogão Wok a Gás Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido a pensar nas exigências da restauração e hotelaria, este fogão wok a gás profissional oferece um desempenho excepcional para a confeção de pratos asiáticos e outras preparações que requerem calor intenso e controlo preciso. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de cozinha industrial.

Com um queimador de alta potência, este equipamento assegura um aquecimento rápido e uniforme do wok, permitindo selar ingredientes em segundos e reter todos os seus sabores e nutrientes. A integração de um armário com porta proporciona um espaço de arrumação prático e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho e a arrumação na cozinha.

A segurança é uma prioridade, com válvula de gás equipada com válvula de segurança, garantindo a tranquilidade durante a operação. Os pés ajustáveis permitem uma fácil adaptação a diferentes superfícies, enquanto o design ergonómico facilita a utilização e minimiza o esforço do operador durante longos períodos de trabalho intenso. A sua versatilidade permite a utilização com GLP e gás natural, tornando-o uma solução flexível para diversas configurações de cozinha.

Aplicações

Este fogão wok é ideal para restaurantes asiáticos, buffets, restaurantes de fusão, cozinhas de hotel e serviços de catering que procuram agilidade e eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos. É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de uma cozedura rápida e com elevada potência, como saltear vegetais, carnes e massas, ou para a confeção de pratos que requerem a técnica wok autêntica.

A sua robustez e design profissional garantem um desempenho fiável em ambientes de trabalho contínuo, suportando o ritmo acelerado das cozinhas profissionais mais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

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