

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico Linha 700 com Forno GN 2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.016	<b>Modelo:</b>	UD5700.016
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	108 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.016
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fogão elétrico Linha 700 com 4 placas e forno elétrico GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 13 kW. Dimensões: 800x730x900 mm.

## Descrição Completa

### Fogão Elétrico Profissional — Fogão Placas Elétricas — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha profissional, este equipamento da Linha 700 destaca-se pela sua robustez e durabilidade. Com quatro zonas de cocção de alto desempenho e um forno elétrico espaçoso, oferece a versatilidade necessária para preparar uma vasta gama de pratos em ambientes de elevado volume, como restaurantes e estabelecimentos hoteleiros.

A construção de alta qualidade, que inclui um corpo do forno em chapa revestida de alumínio e uma porta isolada em aço inoxidável, assegura uma retenção eficiente do calor, contribuindo para a poupança de energia. O controlo termostático ajustável em cada zona de aquecimento e no forno permite uma gestão precisa da temperatura, essencial para resultados culinários consistentes.

O design inteligente, com uma chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 no forno, otimiza o fluxo de trabalho e simplifica a manutenção. As luzes de aviso de aquecimento fornecem feedback visual instantâneo, melhorando a segurança e o controlo durante o uso intensivo, tornando-o um parceiro fiável para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de cocção é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração, cantinas industriais, hospitais e qualquer estabelecimento que requeira uma solução de cocção elétrica fiável e eficiente. A sua capacidade de forno GN 2/1 é perfeita para assar, gratinar e aquecer grandes quantidades de alimentos, enquanto as quatro placas permite cozinhar simultaneamente diversos pratos, otimizando o tempo de preparação e a produtividade da sua equipa.

Os perfis de uso profissional que mais beneficiam deste equipamento incluem Chefs de Cozinha de unidades hoteleiras, gestores de operações de catering e eventos, bem como responsáveis de compras de cantinas e refeitórios institucionais. Para maximizar o seu desempenho, utilize tabuleiros de fundo plano e diâmetro compatível com as placas, garantindo uma transferência térmica eficaz e prolongando a vida útil do equipamento.

Aproveite o calor residual das placas de aquecimento para manter molhos e acompanhamentos em temperatura de serviço após o desligamento, otimizando o consumo energético. Realize a limpeza das placas com o equipamento ainda morno para facilitar a remoção de resíduos, e verifique

regularmente a integridade das juntas da porta do forno para assegurar a retenção térmica ideal.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	800x730x900 mm
Secções de Cabo	5x4 2 H 05 R NF
Dimensões Internas Forno (LxPxA)	545x645x300 mm
Capacidade Forno	1x GN 2/1
Potência Forno	6 kW
Dimensões Placas (Diâmetro)	2 x ø180 mm, 2 x ø200 mm
Volume	0,75 m <sup>3</sup>
Potência Total	13 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	108 Kg
Peso Bruto	122 Kg
Dimensões Embalagem	870x880x1170 mm

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional e o espaço mínimo necessário para instalação?**

A: Este fogão elétrico profissional possui dimensões de 800x730x900 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e acessibilidade para manutenção. As dimensões internas do forno são 545x645x300 mm, compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN 2/1.

**Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este fogão elétrico Linha 700?**

A: Este fogão elétrico requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 13 kW, com o forno a consumir 6 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo cabos de secção 5x4 H05 R NF adequados para suportar a potência e evitar sobrecargas.

**Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza deste fogão elétrico profissional?**

A: Para a manutenção e limpeza, recomenda-se a utilização de produtos não abrasivos. O interior do

forno, feito em chapa revestida de alumínio com o fundo esmaltado, facilita a limpeza. As placas de aquecimento devem ser limpas após cada utilização. A resistência cilíndrica inoxidável e a chaminé em ferro fundido esmaltado são de fácil manutenção, garantindo a longevidade do equipamento.

**Q: Este fogão elétrico Linha 700 inclui acessórios? Quais são os compatíveis?**

A: O fogão não inclui acessórios específicos, mas o seu forno é compatível com tabuleiros GN 2/1. Poderá adquirir separadamente tabuleiros e grelhas que se ajustem a esta medida para otimizar o seu uso no dia a dia da cozinha profissional.

**Q: É este fogão elétrico adequado para cozinhar em grandes volumes?**

A: Sim, com quatro placas de aquecimento independentes e um potente forno, este fogão é perfeitamente adequado para lidar com as exigências de produção de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração de grande porte, permitindo a confeção simultânea de diversos pratos.