

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fogão Wok Elétrico por Indução Linha 700 c/ Armário 400x730mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.017	<b>Modelo:</b>	UD5700.017
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	44 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Modelo</b>	UD5700.017
<b>Marca</b>	UDI

### Descrição Resumida

Fogão wok de indução elétrico de 5 kW, Linha 700, em aço inoxidável, com armário integrado. Ideal para cozinhas profissionais de alta eficiência.

## Descricao Completa

### Fogão Wok Indução — Principais Vantagens

Concebido para a exigência da restauração moderna e cozinhas profissionais, este equipamento de indução oferece uma solução culinária avançada. A sua tecnologia por indução garante aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção eficiente de pratos que requerem altas temperaturas e controlo preciso, como os salteados asiáticos. A superfície de cozinhado proporciona uma resposta térmica imediata, otimizando o tempo de preparação e o consumo elétrico.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência em ambientes de cozinha intensivos. O seu design ergonómico e a superfície de fácil limpeza contribuem para um ambiente de trabalho higiénico e produtivo, minimizando o tempo dedicado à manutenção diária. A capacidade de detetar o recipiente instantaneamente permite uma gestão energética eficiente, crucial para operações com picos de serviço.

Com pés ajustáveis, este fogão adapta-se facilmente a qualquer configuração de cozinha, proporcionando estabilidade e segurança. A potência de 5 kW assegura um alto desempenho, enquanto o armário integrado com porta oferece um espaço de arrumação conveniente. Este armário é ideal para guardar utensílios específicos para wok, talheres de preparação ou outros acessórios, mantendo a zona de trabalho organizada e eficiente.

### Aplicações Profissionais

Este fogão por indução é ideal para restaurantes com especialidades asiáticas, cozinhas de hotelaria de grande volume e estabelecimentos de catering que necessitem de um equipamento versátil e de alta performance. A ausência de chamas e a baixa emissão de calor residual fazem dele uma opção segura e confortável para espaços de *show cooking* ou cozinhas abertas, permitindo uma interação mais direta com o cliente sem comprometer a eficiência.

Essencial para a execução do efeito 'wok hei', permite selar proteínas e vegetais em segundos, otimizando os ciclos de confeção entre os pedidos. A precisão do controlo de temperatura é perfeita para manter molhos em temperaturas estáveis ou para a preparação de pratos que exigem agitação constante em banquetes de grande escala. É, portanto, uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure otimizar processos, reduzir o consumo de energia e oferecer uma experiência culinária superior.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Potência Total	5 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	44 kg
Peso Bruto	52 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x820x1170 mm
Construção	Corpo de aço inoxidável
Características Adicionais	Fácil de limpar, higiénico, design ergonómico, pés ajustáveis

## Perguntas Frequentes

**P: Quais as dimensões exatas deste fogão wok de indução e o espaço necessário para a sua instalação?**

R: Este fogão wok de indução tem dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção. A altura dos pés é ajustável para se adaptar a diferentes superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.

**P: Quais os requisitos de instalação elétrica para este fogão wok de indução?**

R: O fogão wok de indução elétrico requer uma potência total de 5 kW e funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos profissionais de cozinha. Verifique a compatibilidade da sua rede elétrica antes da instalação.

**P: Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão wok de indução?**

R: Devido ao seu corpo em aço inoxidável, a limpeza deste fogão wok de indução é simples e higiénica. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e um pano húmido para as superfícies externas. A superfície de indução deve ser limpa regularmente após cada utilização para remover resíduos alimentares. Consulte o manual de instruções para uma manutenção mais detalhada e específica.

**P: Este fogão wok de indução vem com algum acessório incluído?**

R: Este fogão wok de indução é fornecido com um armário inferior e pés ajustáveis, que fazem parte integrante da sua estrutura e funcionalidade. Para acessórios adicionais, como panelas wok específicas para indução, estes devem ser adquiridos separadamente, garantindo compatibilidade

com placas de indução. Consulte o nosso catálogo para opções compatíveis.

**P: Este equipamento é apropriado para cozinhas com alta demanda?**

R: Sim, com uma potência de 5 kW e a eficiência do aquecimento por indução, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo um desempenho superior mesmo em períodos de maior exigência. A resposta térmica instantânea otimiza o fluxo de trabalho.