

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Ardente a Gás Linha 900 com Armário, 750x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.018	Modelo:	PLACA ARDENTE GAS ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PLACA ARDENTE GAS ARMARIO

Descricao Resumida

Placa ardente a gás profissional, Linha 900, com armário inferior. Ideal para hotelaria e restauração, possui uma área de cocção de 750x500mm e potência de 5 kW.

Descricao Completa

Placa Ardente a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas profissionais, esta placa ardente a gás da Linha 900 oferece durabilidade e desempenho excepcionais. O seu design robusto e a construção de alta qualidade garantem uma longa vida útil, mesmo sob as condições mais exigentes do setor HORECA. Proporciona uma distribuição de calor uniforme e controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de pratos que requerem cocção lenta e constante, realçando sabores e texturas.

A incorporação de um armário inferior, confere a este equipamento uma otimização do espaço na cozinha, permitindo armazenar utensílios ou ingredientes essenciais ao lado do posto de trabalho. Esta funcionalidade integrada contribui para uma maior eficiência operacional, reduzindo o tempo de deslocação e aumentando a produtividade da equipa de cozinha. É uma solução completa para estabelecimentos que procuram maximizar cada metro quadrado.

A facilidade de limpeza e manutenção é um fator crucial em qualquer cozinha profissional. Esta placa ardente a gás foi projetada com superfícies de fácil acesso e materiais resistentes que simplificam a higiene diária, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar e higiene. A sua elevada potência garante um aquecimento rápido, otimizando o tempo de confeção e permitindo atender a picos de procura.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais e cozinhas de catering. É particularmente adequado para a preparação de grandes volumes de alimentos que requerem processos de cocção controlados, como estufados, guisados e molhos. A sua robustez torna-o perfeito para ambientes de alta pressão e uso contínuo.

O armário integrado permite versatilidade, servindo tanto para armazenamento de panelas e frigideiras, como para manter ingredientes secos ou até mesmo equipamentos menores, convenientemente ao alcance do cozinheiro. Solução indispensável para chefes que procuram um posto de trabalho organizado e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (equipamento)	800x730x900 mm
Dimensões (placa de fogão)	750x500 mm
Consumo de Gás (G20)	0,53 m ³ /h
Consumo de Gás (G30-G31)	0,39 kg
Entrada de Gás	R 1/2"
Potência Nominal	5 kW
Potência por Queimador	5 kW
Volume	0,75 m ³
Peso Líquido	145 kg
Peso Bruto	165 kg
Dimensões (embalagem)	900x800x1170 mm