

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Placa Radiante a Gás Profissional Linha 900 com Armário, 750x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.018	Modelo:	UD5700.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.39 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.018
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Placa radiante a gás profissional Linha 900 com armário. Ideal para cozinhas profissionais, 750x500mm de área de cocção e 5 kW de potência.

Descricao Completa

placa ardente a gás Linha 900 — Placa Ardente Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta superfície aquecida a gás da Linha 900 garante uma durabilidade e um desempenho notáveis. A sua construção robusta e a qualidade dos materiais utilizados asseguram uma vida útil alargada, mesmo sob as condições mais intensas de operação. Oferece controlo preciso da temperatura e distribuição homogénea do calor, características fundamentais para a preparação de pratos que requerem longos períodos de cocção e a preservação total de sabores e texturas.

A integração de um compartimento inferior contribui para maximizar o espaço disponível na cozinha, permitindo guardar utensílios ou ingredientes essenciais perto do local de trabalho. Esta solução de arrumação otimiza a eficiência operacional, reduzindo as deslocações da sua equipa e aumentando a produtividade. É um equipamento completo para estabelecimentos que procuram otimizar cada metro quadrado do seu espaço.

A manutenção e a limpeza diárias são simplificadas graças ao design pensado para o uso profissional, que inclui superfícies de fácil acesso e materiais resistentes. Estas características garantem o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar. A sua elevada capacidade térmica assegura um aquecimento rápido, agilizando os processos de confeção e permitindo responder eficazmente a picos de procura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destina-se a uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes de grande dimensão, estabelecimentos hoteleiros, cantinas e empresas de catering. Destaca-se na preparação de grandes volumes de alimentos que exigem métodos de cozedura controlados, como ensopados, guisados e molhos elaborados. A sua resistência torna-o ideal para cozinhas de alta pressão e utilização contínua.

O armário embutido incrementa a versatilidade do aparelho, funcionando como arrumação para panelas, frigideiras ou para manter ingredientes secos e pequenos equipamentos ao alcance do cozinheiro, promovendo um ambiente de trabalho organizado e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (equipamento)	800x730x900 mm
Dimensões (placa de cocção)	750x500 mm
Consumo de Gás (G20)	0,53 m³/h
Consumo de Gás (G30-G31)	0,39 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Potência Nominal	5 kW
Potência por Queimador	5 kW
Volume	0,75 m³
Peso Líquido	145 kg
Peso Bruto	165 kg
Dimensões (embalagem)	900x800x1170 mm

Perguntas Frequentes

Esta placa radiante é compatível com que tipos de gás?

Esta placa radiante foi desenvolvida para operar com gás G20 e G30-G31, oferecendo grande flexibilidade na sua instalação e utilização em várias cozinhas profissionais e industriais.

Qual é o benefício de ter um armário incorporado?

O armário incorporado proporciona uma solução de arrumação inteligente e prática, que permite manter os utensílios de cozinha ou os ingredientes essenciais organizados e sempre à mão, melhorando a eficiência e a ergonomia no posto de trabalho.

É um equipamento de fácil higienização e manutenção?

Sim, o design desta placa radiante a gás foi concebido para facilitar a limpeza. As suas superfícies são bastante resistentes e de fácil acesso, simplificando a manutenção diária e ajudando a cumprir os mais elevados padrões de higiene no setor da restauração e hotelaria.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da placa radiante a gás?

A placa radiante a gás tem dimensões de 800x730x900 mm. É aconselhável reservar um espaço extra para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção, especialmente em cozinhas profissionais com espaço limitado. A área de cocção efetiva é de 750x500 mm.

Quais são os requisitos de instalação para esta superfície de cocção a gás?

Este aparelho exige uma ligação de gás R 1/2". É fundamental que a instalação seja efetuada por um técnico certificado, respeitando todas as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás em estabelecimentos de restauração. O consumo de gás é de 0,53 m³/h (G20) ou 0,39 kg/h (G30-G31).