

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás Linha 700: 4 Queimadores + Placa Ardente

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.019	Modelo:	UD5700.019
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.019
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás Linha 700 com 4 queimadores (6,5 kW) e placa ardente (750x500 mm). Queimadores e bandeja removíveis para limpeza fácil.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para cozinha profissional, pertencente à robusta linha de confeitaria 700, destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. Composto por quatro pontos de calor de alto desempenho e uma superfície aquecedora integrada, esta placa de confeitaria oferece uma versatilidade culinária superior. O design otimiza o espaço e a capacidade de produção, sendo uma ferramenta indispensável para qualquer negócio na área da restauração e hotelaria.

Fabricado com uma estrutura de alta qualidade, este fogão a gás garante uma vida útil prolongada, mesmo sob utilização intensiva. A facilidade de limpeza e manutenção é um dos seus pontos fortes, graças aos queimadores e bandejas inferiores que são totalmente removíveis. Esta característica assegura as melhores condições de higiene e segurança alimentar, um aspeto crucial em ambientes profissionais.

Os bicos em ferro fundido niquelado e a chama-piloto protegida aumentam significativamente a segurança e a fiabilidade operacional. Adicionalmente, o estabilizador de chama integrado garante uma distribuição uniforme do calor, proporcionando resultados de cozinhado consistentes e perfeitos em todas as preparações.

Aplicações Profissionais

Este aparelho gastronómico é perfeito para a sua cozinha profissional, adaptando-se a uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios industriais. A combinação de queimadores e uma chapa ardente torna-o ideal para preparar os mais variados pratos, desde ferveruras rápidas a delicados cozinhados lentos e até grelhados que exigem controlo preciso da temperatura. A sua versatilidade permite-lhe responder às exigências de um serviço contínuo e diversificado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x900 mm

Característica	Detalhe
Potência Nominal (Qn)	32,3 kW
Potência Queimadores (Individual)	5 x 6,5 kW
Entrada de Gás	R1/2"
Dimensões da Placa Ardente	750x500 mm
Peso Líquido	115 kg
Peso Bruto	129 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1300x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de gás compatível com este fogão industrial?

R: Este fogão foi concebido para ser compatível com ligações R1/2", o que o torna adequado para uso com gás propano ou gás natural. No entanto, a escolha final dependerá da instalação específica e da regulamentação local em vigor. A nossa equipa técnica pode auxiliar no esclarecimento de dúvidas.

P: A limpeza e manutenção diária deste equipamento é um processo complicado?

R: Não, a limpeza e manutenção deste fogão industrial são extremamente simples e acessíveis, uma vez que foi cuidadosamente projetado para facilitar a higiene. Tanto os queimadores quanto a bandeja inferior são totalmente removíveis, o que simplifica significativamente a limpeza diária e a manutenção periódica do aparelho, garantindo um ambiente de trabalho sempre impecável.

P: Este fogão industrial possui sistemas de segurança incorporados para proteger os utilizadores?

R: Sim, a segurança é uma prioridade neste modelo. Este fogão industrial está equipado com uma chama-piloto protegida e um estabilizador de chama, dispositivos cruciais que asseguram uma operação segura e altamente eficiente em cozinhas profissionais. A sua equipa pode trabalhar com total tranquilidade.

P: Posso utilizar este fogão para cozinhar uma vasta variedade de pratos?

R: Sim, a combinação dos seus quatro potentes queimadores com a área da placa ardente oferece uma flexibilidade excepcional. Permite desde a preparação de fervuras rápidas em panelas grandes até à confeção de molhos complexos em lume brando, sendo ideal para uma ementa diversificada.

P: As bocas do fogão são resistentes ao uso intensivo e fácil de limpar?

R: Sim, as bocas são fabricadas em ferro fundido niquelado, um material conhecido pela sua robustez e durabilidade. Este acabamento não só confere uma maior resistência ao desgaste do dia a dia, como também facilita consideravelmente a sua limpeza. Contribui ainda para a manutenção das condições de higiene necessárias num ambiente profissional.