

# 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



## Placa Radiante a Gás com Forno para Gastronomia Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.020	<b>Modelo:</b>	UD5700.020
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.85 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.020
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Placa de confeitão a gás de 750x500 mm com forno a gás integrado (GN 2/1), 11 kW, na Linha 900. Construção em inox, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Placa Radiante a Gás — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da cozinha profissional, esta placa de confeitão a gás com forno integrado, pertencente à robusta Linha 900, oferece uma fusão perfeita de durabilidade e eficiência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência excecional e uma limpeza simplificada, características indispensáveis para cumprir os rigorosos padrões de higiene em restaurantes e cozinhas industriais. Com um design adaptável e pés ajustáveis, integra-se harmoniosamente em qualquer configuração de cozinha, assegurando um ambiente de trabalho confortável e seguro.

A distribuição otimizada de calor nos queimadores individuais permite um domínio preciso da temperatura, ideal para uma diversidade de métodos culinários. O forno a gás, apto para tabuleiros GN 2/1, proporciona uma flexibilidade inigualável para assar, gratinar e preservar a temperatura dos alimentos, maximizando a produção em estabelecimentos com elevado volume de trabalho. Invista num equipamento completo que potencia o desempenho da sua operação.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a opção ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios que procuram uma solução potente e compacta para a preparação multiuso. A placa ardente é excelente para cozedura intensiva, enquanto o forno adjacente é perfeito para manipular grandes quantidades de comida, desde assados uniformes a gratinados impecáveis, suportando uma atividade consistente mesmo em períodos de maior procura.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,16 m <sup>3</sup> /h
Entrada de gás	R 1/2"

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Consumo Gás G30-G31	0,85 kg
Dimensões do Forno	545x645x300 mm (1 tabuleiro GN 2/1)
Dimensões da Placa de Fogão	750x500 mm
Volume	0,75 m <sup>3</sup>
Potência Nominal	11 Qn/kW
Potência dos Queimadores (individual)	5 kW
Peso Líquido	160 kg
Peso Bruto	180 kg
Dimensões da Embalagem	900x800x1170 mm

## **Perguntas Frequentes**

**P: Quais são os requisitos de instalação para a placa ardente a gás, especificamente em relação à conexão de gás?**

R: Esta placa de confeitaria a gás requer uma conexão de gás R 1/2". O consumo de gás G20 é de 1,16 m<sup>3</sup>/h e o consumo de G30-G31 é de 0,85 kg/h. É fundamental que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o devido funcionamento do equipamento, em conformidade com todas as regulamentações em vigor para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

**P: Como posso otimizar a utilização da placa radiante para obter o melhor desempenho na minha cozinha profissional?**

R: Para otimizar o desempenho, inicie o pré-aquecimento 20 minutos antes do serviço para assegurar uma temperatura constante. Utilize inteligentemente as diferentes zonas de calor na placa, movendo os recipientes do centro para as extremidades, o que permite controlar a cozedura sem ajustes contínuos ao gás. Esta prática melhora a eficiência e a qualidade dos seus pratos.

**P: Qual a capacidade do forno integrado e que tipo de acessórios podem ser utilizados?**

R: O forno possui uma capacidade para um tabuleiro gastronorm GN 2/1, ideal para a preparação de pratos de maiores dimensões, o que otimiza o fluxo de trabalho. É totalmente compatível com tabuleiros e recipientes gastronorm padrão, proporcionando flexibilidade no uso de acessórios comuns em cozinhas profissionais exigentes.

**P: Como efetuar a limpeza e manutenção da placa de confeitaria a gás com forno para garantir a sua durabilidade a longo prazo?**

R: A limpeza da placa e do forno deve ser realizada regularmente após cada uso com produtos não

abrasivos, de modo a remover eficazmente resíduos alimentares e gordura. O corpo em aço inoxidável facilita a higienização. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies e uma manutenção periódica dos queimadores e componentes internos por um especialista, assegurando a longevidade e a eficiência do equipamento.

**P: Este equipamento permite a confeção de pratos tradicionais portugueses de forma eficiente?**

R: Sim, este fogão a gás é excepcionalmente adequado para a culinária tradicional portuguesa. A placa radiante é perfeita para manter guisados e ensopados em lume brando e constante, enquanto o forno GN 2/1 permite assar peças inteiras de carne ou acompanhamentos, garantindo um controlo preciso da temperatura e um cozinhado uniforme e eficiente.