

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores, Placa e Forno Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.021	<b>Modelo:</b>	UD5700.021
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	173 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.021
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 c/ 4 queimadores (6,5 kW cada), placa ardente 750x500mm e forno a gás. Robusto e fácil de limpar, ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Potencie a produtividade da sua cozinha profissional com este completo fogão de alta performance da Linha 700. O equipamento integra quatro queimadores de elevada potência, uma placa radiante versátil e um forno a gás espaçoso, oferecendo uma solução robusta para múltiplas técnicas culinárias. É uma peça central para estabelecimentos com grande volume de trabalho, garantindo eficiência na confeção e nos assados.

Concebido para resistir ao uso intensivo e facilitar a manutenção, a parte inferior do equipamento inclui um armário prático para arrumação, maximizando o espaço disponível na sua cozinha. Os queimadores e a bandeja são facilmente removíveis, simplificando os processos de limpeza e assegurando que as normas de higiene do setor de hotelaria são rigorosamente cumpridas. A boca em ferro fundido niquelado e a chama-piloto protegida garantem uma operação segura e eficaz em todas as utilizações.

### Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é uma adição valiosa para restaurantes de dimensões médias e grandes, bem como para cozinhas de hotelaria, refeitórios industriais e serviços de catering. A sua capacidade multitarefas permite a preparação simultânea de uma vasta gama de pratos, desde a cozedura de sopas aos guisados nos queimadores, passando pelos grelhados rápidos na placa ardente e assados ou gratinados no forno. É um equipamento que suporta ritmos de trabalho exigentes, adaptando-se às necessidades dinâmicas dos ambientes gastronómicos mais movimentados.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x900 mm
Potência Nominal	39,5 kW
Potência por Queimador	6,5 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Entrada de Gás	R1/2"
Dimensões da Placa Ardente	750x500 mm
Dimensões do Forno	545x645x300 mm (1x2/1 GN)
Peso Líquido	173 kg
Peso Bruto	185 kg
Dimensões da Embalagem	1300x880x1170 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade interna do forno deste equipamento?**

O forno possui dimensões de 545x645x300 mm, sendo compatível com tabuleiros Gastronorm 2/1. Esta capacidade é ideal para assar grandes volumes e preparar uma variedade de pratos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### **Este fogão é adequado para ambientes profissionais com alta produção?**

Sim, com quatro queimadores de 6,5 kW cada e uma placa radiante, este equipamento foi especificamente criado para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais de elevada exigência. A sua conceção robusta garante fiabilidade e desempenho constante.

### **Como é realizado o processo de limpeza e manutenção desta unidade de confeção?**

A limpeza é simplificada pelos queimadores e bandejas removíveis, permitindo um acesso fácil para higienização diária. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das ligações de gás e dos componentes dos queimadores, assegura a longevidade e o funcionamento seguro do fogão.

### **O fogão profissional inclui algum tipo de armazenamento integrado?**

Sim, este fogão a gás profissional dispõe de um armário inferior, ideal para guardar utensílios de cozinha, panelas ou outros acessórios necessários durante o serviço. Esta funcionalidade contribui para uma melhor organização e otimização do espaço na área de trabalho.

### **De que material são feitos os queimadores deste fogão industrial?**

Os queimadores são fabricados em ferro fundido niquelado, material selecionado pela sua durabilidade superior e resistência a temperaturas elevadas. Esta escolha de material garante uma distribuição térmica eficiente e uniforme, essencial para resultados culinários consistentes.