

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



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.021
Marca	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

Característica	Detalhe
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.