

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico Industrial Linha 700 com 6 Discos e Armário Inferior

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.130	<b>Modelo:</b>	UD5700.130
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	111 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.130
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional Linha 700 com 6 discos (180 mm) e armário inferior. Potência total de 12,3 kW. Ideal para cozinhas industriais.

## Descrição Completa

### Fogão Elétrico Industrial — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitaria foi concebido para maximizar a performance em cozinhas profissionais, satisfazendo as exigências de restaurantes, hotéis e refeitórios. Com uma construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento assegura durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, representando um investimento sólido para qualquer negócio no setor da restauração.

O fogão está equipado com seis zonas de cozedura independentes, garantindo assim uma versatilidade notável na preparação de diversos pratos. A inclusão de um compartimento inferior, com portas duplas isoladas, proporciona uma solução prática para otimizar o espaço de trabalho, permitindo que os utensílios e ingredientes essenciais permaneçam organizados e protegidos ao alcance da mão. Desta forma, a eficiência operacional da sua cozinha será significativamente melhorada.

Com controlo termostático ajustável e luzes de aviso de temperatura, este equipamento oferece um manuseamento preciso e seguro. Esta funcionalidade é crucial para alcançar resultados consistentes e de alta qualidade numa vasta gama de aplicações culinárias, desde a fervura intensiva ao cozimento lento, adaptando-se perfeitamente às necessidades dinâmicas de uma cozinha de alto volume.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitaria é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de médio a grande porte, unidades hoteleiras, cantinas e escolas, bem como cozinhas industriais onde a polivalência e a capacidade de produção são fatores críticos. É particularmente adequado para operações que exigem diversas zonas de cocção simultâneas, possibilitando desde a fervura de grandes volumes até ao refogado e aquecimento suave de alimentos.

O armário inferior integrado revela-se extremamente útil em cozinhas com espaço limitado, fornecendo armazenamento conveniente para panelas, frigideiras ou ingredientes secos. Esta funcionalidade contribui diretamente para uma operação mais organizada e eficiente, reduzindo a necessidade de deslocações e otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x900 mm
Diâmetro da placa	180 mm
Potência dos discos	3x 1,85 kW e 3x 2,25 kW
Potência total	12,3 kW
Tensão	400 V
Volume	1,44 m <sup>3</sup>
Peso líquido	111 kg
Peso bruto	123 kg
Dimensões da embalagem (LxPxA)	1300x880x1170 mm
Número de discos	6
Chaminé	Ferro fundido esmaltado, à prova de riscos
Armário inferior	Sim, com porta isolante de parede dupla em aço inoxidável
Resistências	Cilíndricas inoxidáveis
Controlo de temperatura	Termostático ajustável
Luzes de aviso	Sim

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais são as dimensões deste fogão elétrico e o espaço necessário para a sua instalação?**

A: As dimensões totais deste fogão elétrico são 1200x730x900 mm. É aconselhável ter em consideração um espaço adicional para facilitar a ventilação e a manutenção, especialmente na parte traseira e lateral do equipamento. O volume total é de 1,44 m<sup>3</sup>.

### **Q: Quais são os requisitos de energia para este fogão elétrico industrial?**

A: Este fogão elétrico requer uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível e que um electricista qualificado realize a ligação para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho. A potência total do equipamento é de 12,3 kW.

### **Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fogão para garantir a sua durabilidade?**

A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com o equipamento desligado e frio. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável nas superfícies externas e um pano húmido para as superfícies de cocção, evitando abrasivos. O chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos simplifica a limpeza. Para manter a durabilidade, evite impactos e limpe derrames imediatamente.

### **Q: Este fogão elétrico industrial dispõe de alguma garantia ou assistência técnica?**

A: Sim, este equipamento beneficia de garantia conforme a legislação em vigor. Para informações detalhadas sobre os termos da garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderemos ajudá-lo com quaisquer questões relativas à manutenção e reparação.

**Q: O armário inferior é aquecido?**

A: Não, o armário inferior é um compartimento de armazenamento neutro e sem aquecimento, projetado para manter utensílios ou ingredientes à temperatura ambiente, protegido por uma porta isolante de parede dupla em aço inoxidável.