

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Monobloco Gás 1 Queimador 12 kW – 400x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.708	Modelo:	UD5700.708
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 500 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.708
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Monobloco a gás profissional de 1 queimador (12 kW) em aço inox 304. Ideal para cozinhas de restauração e hotelaria. Design compacto: 400x500x500 mm.

Descricao Completa

monobloco a gás profissional — Monobloco Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento térmico, com um queimador potente de 12 kW, é uma peça central para qualquer instalação culinária exigente. Construído integralmente em aço inoxidável 304, oferece uma resistência excepcional à corrosão e uma longevidade inigualável, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha industrial. O seu design foi concebido para uma utilização intuitiva e uma higienização simplificada, assegurando um ambiente de trabalho impecável. A capacidade de aquecimento ágil e homogêneo permite a otimização dos processos de confeção, garantindo pratos de qualidade superior de forma consistente. A manutenção facilitada deste aparelho minimiza as interrupções operacionais e eleva a produtividade global da sua empresa.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás autónomo é a escolha certa para uma multiplicidade de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes conceituados, hotéis de luxo, cozinhas de produção em grande escala, bares animados e cafetarias movimentadas. É a ferramenta ideal para chefes de cozinha que anseiam por um ponto de cozedura adicional ou robusto, perfeito para confeccionar molhos complexos, ferver grandes volumes de líquidos ou cozer pratos que requerem uma regulação térmica exata. As suas dimensões compactas tornam-no uma excelente alternativa para instalações com limitações de espaço, podendo funcionar como uma unidade independente ou ser incorporado numa linha de máquinas de cozedura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x500x500 mm
Peso	35 kg
Potência Queimador	12 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável 304

Número de Queimadores	1
Tipo de Energia	Gás

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este queimador?

Este monobloco é compatível com gás natural ou propano, necessitando apenas da devida configuração para o tipo de gás utilizado na sua instalação. A versatilidade garante que se adapta à infraestrutura existente na sua cozinha.

É fácil de limpar e realizar a sua manutenção?

Sim, o design inteligente e a construção em aço inoxidável 304 facilitam imenso os procedimentos de limpeza e os cuidados diários. Isto assegura não só a higiene, mas também a durabilidade prolongada do equipamento.

Este aparelho é apropriado para uso contínuo em cozinhas com alto volume de trabalho?

Absolutamente. Foi especificamente concebido para a durabilidade e o desempenho exigidos por estabelecimentos de restauração e hotelaria com grande fluxo de operações. Apresenta uma recuperação térmica imediata, essencial para manter a eficiência durante os períodos de pico.

Quais as dimensões exatas e o peso deste monobloco a gás?

Este monobloco profissional mede 400x500x500 mm (largura x profundidade x altura) e pesa 35 kg. É uma solução compacta e robusta, ideal para otimização de espaço em ambientes profissionais.

Possui alguma garantia?

Sim, este monobloco a gás inclui a garantia legal obrigatória para equipamentos profissionais. Para informações detalhadas sobre a cobertura e duração da garantia, consulte as nossas condições de venda ou entre em contacto com o apoio ao cliente.