

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Monolume a Gás 28kW Linha 700: 850x700x500mm

Informacoes do Produto

SKU: UD5700.714

Modelo: Louça

Marca: UDI

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca: UDI

Modelo: Louça

Descricao Resumida

Monolume a gás profissional Linha 700, 28kW, 850x700x500mm. Queimador super chama para máxima potência. Corpo em aço inox robusto e durável.

Descricao Completa

monolume a gás profissional — Monolume a Gás 28kW – Principais Vantagens

O monolume a gás de 28kW da Linha 700 representa uma solução robusta e altamente eficiente para cozinhas profissionais. Projetado para suportar o ritmo acelerado e as exigências rigorosas da restauração e hotelaria, este equipamento garante um desempenho superior e uma durabilidade excepcional.

Com um queimador super chama concebido para máxima potência, permite um aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar os tempos de confeção. A construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma resistência notável à corrosão e ao desgaste diário, facilitando a limpeza e manutenção.

Este monolume é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade dos seus pratos. A sua potência de 28kW e o queimador perfurado otimizam a distribuição do calor, proporcionando resultados culinários consistentes e de excelência.

Aplicações

Este monolume a gás de alta potência é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, incluindo: restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais, cozinhas de catering e bares com serviço de refeições. A sua capacidade de resposta e robustez permitem cozinhar grandes quantidades de alimentos, desde sopas a pratos principais, de forma eficiente e controlada.

É ideal para chefs e cozinheiros que dependem de um equipamento fiável e potente para o preparo diário de diversas iguarias, garantindo sempre a temperatura ideal para cada confeção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Monolume a Gás

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x700x500 mm
Potência Total	28 kW
Queimadores	1
Peso	70-75 kg
Construção	Aço Inoxidável