

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Monolume a Gás Profissional 2 Queimadores 17 kW 1000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.718	Modelo:	UD5700.718
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.718
Marca	UDI

Descricao Resumida

Monolume a gás profissional com 2 queimadores de 8,5 kW, totalizando 17 kW. Mede 1000x700x900 mm. Ideal para cocção intensiva em restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Monolume Profissional — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração e hotelaria modernas, este fogão a gás com dois queimadores é uma solução robusta e imprescindível para cozinhas profissionais. A sua construção de alta qualidade assegura durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, tornando-o ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos.

Equipado com uma potência individual de 8,5 kW por queimador, este aparelho garante um aquecimento rápido e uniforme, permitindo um controlo preciso da temperatura para uma vasta gama de pratos. Esta eficiência operacional resulta em tempos de cocção otimizados e em poupança energética, aspetos cruciais para a rentabilidade do seu negócio. A sua estrutura ergonómica foi pensada para facilitar a integração em qualquer linha de cozinha.

A segurança é uma prioridade, com sistemas de ignição e controlo que cumprem as normas mais rigorosas. O seu design, que privilegia uma limpeza fácil e rápida, otimiza a rotina diária da cozinha, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene. É a escolha acertada para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram excelência e eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de grande e médio porte, unidades hoteleiras, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta e elevada potência tornam-no ideal para a preparação de pratos que exigem confeção rápida e precisa, como molhos, sopas ou acompanhamentos, suportando picos de trabalho sem comprometer a qualidade da ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Monolume a Gás
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	8,5 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	17 kW
Dimensões (LPA)	1000x700x900 mm
Dimensões Embalagem (LPA)	1070x820x1170 mm
Peso Líquido	49 kg
Peso Bruto	56 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás utiliza este monolume?

Este equipamento normalmente pode ser adaptado para gás natural ou gás propano, dependendo da instalação específica. É fundamental que a conversão seja realizada por um técnico especializado para garantir a segurança e o bom funcionamento do seu equipamento.

Qual a importância da potência de 8,5 kW por queimador?

A alta potência de 8,5 kW por queimador assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. Permite cozinhar mais rapidamente e manter a consistência ideal da temperatura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do fogão foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção diárias. As superfícies são de fácil acesso e os materiais são resistentes a resíduos, o que otimiza a higiene e prolonga a vida útil do equipamento com menor esforço.

Quais as dimensões exatas deste monolume a gás profissional?

Este fogão profissional a gás apresenta dimensões de 1000x700x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para integração em bancadas de cozinhas industriais ou grandes cozinhas com requisitos específicos de espaço e produção.

Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

A instalação deste monolume a gás requer uma ligação à rede de gás, com pressão adequada para os queimadores de 2x8,5 kW. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.