

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Monolume a Gás Profissional Linha 700 - 2 Queimadores 17kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.720	Modelo:	UD5700.720
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	76 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.720
Marca	UDI

Descricao Resumida

Monolume a gás profissional Linha 700 com 2 queimadores (17 kW) e armário inferior para organização e eficiência em cozinhas industriais.

Descricao Completa

monolume a gás profissional — Monolume a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás de alto rendimento, equipado com dois queimadores independentes e um prático armário com portas, foi cuidadosamente projetado para se adaptar às exigências dinâmicas de cozinhas profissionais. A sua construção robusta, em conjunto com uma potência combinada de 17 kW, assegura um desempenho excepcional, permitindo a confeção rápida e eficiente de uma ampla variedade de pratos, mesmo durante os períodos de maior afluxo. Representa uma solução ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade e a fiabilidade operacional.

A inclusão de um armário inferior com portas proporciona um espaço de arrumação inestimável, contribuindo eficazmente para a organização e funcionalidade do ambiente de trabalho. Este pormenor otimiza significativamente o fluxo de trabalho, ao reduzir a necessidade de deslocação para procurar utensílios e ingredientes, aumentando assim a produtividade da equipa. O equipamento integra-se na perfeição em cozinhas com espaço otimizado, combinando múltiplas funcionalidades num design compacto e eficiente.

Concebido para suportar o uso intensivo diário, este equipamento de confeção garante uma longa vida útil com requisitos mínimos de manutenção. A interface intuitiva e os comandos de fácil acesso facilitam a operação, promovendo a segurança e a eficiência da sua equipa de cozinha. É, sem dúvida, um investimento estratégico para qualquer negócio de restauração ou hotelaria que procure qualidade superior e performance consistente.

Aplicações Profissionais

Este fogão multifuncional a gás é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e bares que necessitam de um equipamento versátil para cozinhar, saltear e ferver rapidamente. Demonstra-se particularmente útil em estabelecimentos com um volume de produção médio a elevado, onde a celeridade e a capacidade de resposta são fatores críticos para o sucesso do serviço. É a escolha acertada para empresas que procuram um equipamento que possa acompanhar o ritmo acelerado das operações diárias de cozinha.

Ideal para cozinhas que necessitam de otimizar o espaço sem comprometer a potência e a funcionalidade, o armário inferior com portas revela-se uma mais-valia para a arrumação conveniente de panelas, ingredientes secos ou outros utensílios. Esta característica assegura que todos os

elementos essenciais estejam sempre à mão no momento da confecção, agilizando as tarefas e contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e organizado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (ALP)	1000x700x900 mm
Dimensões da Embalagem (ALP)	1070x820x1170 mm
Potência dos Queimadores	2 x 8,5 kW (Total 17 kW)
Número de Queimadores	2
Peso Líquido	76 kg
Peso Bruto	86 kg
Tipo de Gás	Gás
Funcionalidades Adicionais	Armário inferior com portas

Perguntas Frequentes

Este monolume a gás tem capacidade para cozinhas com elevado volume de trabalho?

Sim, com uma potência total de 17 kW distribuída por dois queimadores, este monolume foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo rapidez na confecção dos alimentos.

É possível utilizar o armário inferior para guardar utensílios quentes?

O armário é adequado para armazenar utensílios de cozinha, ingredientes secos ou panelas. No entanto, é aconselhável aguardar que os itens quentes arrefeçam antes de os guardar no armário, para garantir a sua integridade e segurança.

Qual a manutenção recomendada para este equipamento?

A limpeza regular das superfícies e dos queimadores é essencial para manter o equipamento em excelentes condições operacionais. Adicionalmente, recomenda-se uma verificação periódica por um técnico especializado para assegurar o correto funcionamento do sistema a gás.

Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste monolume a gás?

O monolume possui dimensões de 1000x700x900 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adequado para ventilação e acessibilidade para manutenção, além de considerar a dimensão da embalagem de 1070x820x1170 mm para o

transporte.

Que requisitos de instalação são necessários para este equipamento a gás?

Este monolume funciona a gás, com uma potência total de 17 kW (2 queimadores de 8,5 kW cada). A instalação deve ser efetuada por técnicos qualificados, em conformidade com todas as normas de segurança locais aplicáveis a equipamentos a gás em cozinhas profissionais. É fundamental garantir uma ligação de gás compatível e verificar os requisitos de exaustão de fumos para um funcionamento seguro e eficiente.