

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Wok a Gás Profissional 15kW com Armário 400x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.015A	Modelo:	UD5900.015A
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	85 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.015A
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fogão Wok a gás 15kW, 400x900x900 mm, com armário e porta. Aço inox, design ergonómico, limpeza fácil e compatível com GLP ou gás natural.

Descricao Completa

Fogão Wok — Principais Vantagens

Este fogão para cozinhas asiáticas, robusto e altamente eficiente, foi concebido para responder às exigências mais rigorosas em ambientes de restauração profissional. Com uma impressionante potência de 15 kW, este equipamento a gás assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uniforme, qualidades indispensáveis para a confeção de pratos orientais e outras preparações culinárias que requerem temperaturas elevadas. A sua construção integral em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade superior, mas também simplifica significativamente os processos de higiene e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos com elevado volume de produção. Inclui ainda um armário inferior fechado, proporcionando espaço de armazenamento prático e discreto para utensílios ou ingredientes.

A versatilidade é um dos atributos chave deste aparelho, que opera indistintamente com gás liquefeito de petróleo (GLP) ou gás natural, conferindo-lhe uma flexibilidade notável na instalação e operação, adaptando-se às infraestruturas de gás existentes. A válvula de segurança integrada e os pés ajustáveis garantem, respectivamente, uma operação segura e uma estabilidade inquestionável em qualquer superfície de trabalho. Este fogão industrial representa, assim, um investimento estratégico para qualquer estabelecimento que ambicione elevar a produtividade, manter a excelência gastronómica e assegurar um desempenho fiável e contínuo.

Aplicações Profissionais

Este queimador de wok é a escolha ideal para chefes e proprietários de restaurantes asiáticos, espaços de cozinha de fusão, empresas de catering e unidades hoteleiras que necessitam de agilidade na preparação de pratos que dependem de uma confeção rápida e intensa. A sua potência superior e a superfície especificamente desenhada para o wok permitem confeccionar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, mantendo sempre a consistência e o sabor autêntico. É igualmente perfeito para otimizar o serviço durante os períodos de maior afluência, garantindo a melhor experiência culinária para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Potência dos Queimadores	15 kW
Peso Líquido	85 kg
Peso Bruto	94 kg
Dimensões da Embalagem	470x980x1170 mm
Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Gás	GLP e Gás Natural (adaptável)
Segurança	Válvula de segurança
Extras	Pés ajustáveis, armário com porta

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este fogão wok?

O equipamento é versátil e pode ser utilizado tanto com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) como com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação consoante as necessidades do seu espaço.

Quais as vantagens da construção em aço inoxidável?

O corpo em aço inoxidável confere a este fogão uma elevada resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, para além de facilitar significativamente a limpeza e manutenção, critérios essenciais para o cumprimento das normas de higiene em cozinhas profissionais.

É possível ajustar a altura deste equipamento?

Sim, o fogão wok está equipado com pés ajustáveis, permitindo adaptar a altura do equipamento ao seu espaço de trabalho e assegurar a máxima estabilidade, mesmo em pisos irregulares.

Este fogão wok possui alguma válvula de segurança?

Sim, o queimador está equipado com uma válvula de segurança que garante o corte do fornecimento de gás em caso de falha da chama. Esta característica é vital para a segurança operacional em ambientes de cozinha profissional, prevenindo acidentes.

Para que tipo de espaços se recomenda este fogão wok?

É ideal para restaurantes asiáticos, cozinhas de fusão, estabelecimentos de catering e hotéis que procuram agilidade na confeção de pratos que exigem cocção rápida e intensa, dadas as suas características de alta potência e robustez.