

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás GAR 19 com Termopar de Segurança

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU: | UD2230.430 | Modelo: | 2230.430 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 985 x 510 x 180 cm |

Especificacoes

| | |
|--------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2230.430 |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 19 kW de potência, ignição e termopar de segurança. Grelha e coroa do queimador removíveis para fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo intenso de cozinhas profissionais, este fogão a gás oferece controlo independente da luz de cozinha, assegurando uma gestão eficiente e precisa. O sistema de ignição

integrado e os termopares de segurança garantem uma operação fiável e sem preocupações, elevando os padrões de segurança no seu espaço de trabalho.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. A grelha de ferro fundido robusta, a coroa do queimador e a placa de aço inoxidável podem ser removidas na totalidade para uma limpeza rápida e completa. Os botões de controlo com posição inativa permitem uma utilização intuitiva e adaptada às diversas necessidades de confeção.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de cocção é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e durabilidade. A sua construção robusta e as características de segurança avançadas tornam-no numa escolha privilegiada para chefs e equipas de cozinha que exigem o melhor desempenho no dia a dia.

O seu design versátil permite a integração em diferentes configurações de cozinha, seja como equipamento principal ou como um complemento a outras soluções de confeção. É perfeito para cozinhar grandes volumes, desde refogados a pratos mais elaborados, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|------------------------|--------------------|
| Dimensões (mm) | 985x510x180 |
| Potência (kW) | 19 |
| Peso Líquido (kg) | 32 |
| Tipo de Gás | [Não especificado] |
| Material da Superfície | Aço Inoxidável |
| Material da Grelha | Ferro Fundido |
| Sistema de Segurança | Termopar |

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão total deste fogão industrial?

As dimensões do fogão são 985 mm de largura, 510 mm de profundidade e 180 mm de altura, adequadas para instalação em bancadas ou bases próprias em cozinhas profissionais de variados tamanhos.

Este equipamento inclui forno?

Não, este modelo é um fogão a gás de bancada e não inclui forno. É concebido para cozedura superficial e preparação de alimentos, ideal para espaços que já possuem um forno separado.

A limpeza é fácil de realizar?

Sim, a limpeza é bastante simples. A grelha de ferro fundido, a coroa do queimador e a placa de aço inoxidável podem ser facilmente removidas, facilitando o acesso e a higienização completa após cada utilização.

Quais os mecanismos de segurança integrados?

Este fogão dispõe de um sistema de ignição seguro e termopares de segurança em cada queimador. Estes dispositivos cortam o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas e aumentando a segurança na sua cozinha.

É possível ajustar os pés do fogão?

A descrição não especifica se possui pés reguláveis. No entanto, é um fogão de bancada e é esperado que funcione sobre uma superfície neutra ou com uma base específica, sendo o seu design compacto e adaptável a várias instalações.