

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Monolume a Gás 3 Queimadores 700x880x530mm 32kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.150	<b>Modelo:</b>	5200.150
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	5200.150

### Descricao Resumida

Monolume a gás com 3 queimadores e 32kW de potência, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com GPL e gás natural. Dimensões: 70x88x53cm.

## Descricao Completa

### Monolume Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo, este fogão tipo monolume é a escolha ideal para cozinhas de alta demanda. Permite flexibilidade na sua instalação, funcionando tanto com gás GPL como com gás natural, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço. A robustez do ferro fundido empregado na bancada superior assegura durabilidade e uma distribuição de calor eficiente para diversas utilizações culinárias.

A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança integradas que proporcionam tranquilidade durante a operação em ambientes profissionais. A superfície do equipamento, construída em aço inoxidável e ferro fundido de alta resistência, não só é duradoura como também foi otimizada para limpeza fácil e rápida, garantindo conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas comerciais e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este queimador a gás é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados à hotelaria, passando por refeitórios e serviços de catering. A sua potência e três saídas de gás permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo com elevada eficiência. Além disso, a versatilidade de compatibilidade com diferentes tipos de gás torna-o adaptável a diversas infraestruturas de cozinha, seja em espaços novos ou existentes.

A robustez inerente à sua construção torna-o apto para suportar as exigências diárias de uma cozinha industrial, onde a fiabilidade e a performance são cruciais. É um investimento num equipamento de confeção que promete otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a produtividade da sua equipa, contribuindo para uma operação culinária sem interrupções.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	700x880x530 mm
Peso Bruto	80 kg
Potência	32 kW

Combustível	GPL ou Gás Natural
Material Corpo	Aço Inoxidável
Material Bancada Superior	Ferro Fundido
Válvulas de Segurança	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a flexibilidade de instalação deste monolume?**

Este equipamento foi concebido para oferecer total flexibilidade, sendo compatível com instalações de gás GPL ou gás natural, permitindo uma adaptação fácil à sua infraestrutura existente.

### **Que tipo de material é utilizado na sua construção para garantir durabilidade?**

A estrutura principal é fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão, enquanto a bancada superior é de ferro fundido de alta resistência, ideal para suportar o calor e o uso contínuo em cozinhas profissionais.

### **É fácil de limpar e manter a higiene?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável e ferro fundido foi pensada para ser higiénica e extremamente fácil de limpar, ajudando a manter os elevados padrões de saneamento exigidos em cozinhas comerciais.

### **Este equipamento possui funcionalidades de segurança?**

Com toda a certeza. O monolume inclui válvulas de segurança integradas, que são essenciais para uma operação segura e para a proteção do utilizador em ambientes de restauração.

### **Para que tipo de estabelecimentos profissionais é este monolume mais adequado?**

É particularmente indicado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional ou industrial que necessite de um fogão robusto, potente e versátil para cozinhar múltiplos pratos simultaneamente e de forma eficiente.