

# 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



## Fogão Industrial a Gás GAR 19 com Termopar de Segurança

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.430	<b>Modelo:</b>	2230.430
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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.