

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD5500.001	Modelo:	UD5500.001
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.936 kg	Dimensões:	800 x 575 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5500.001
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 550 com 2 queimadores de alta eficiência (2x10 kW) e armário aberto. Em aço inox com pés ajustáveis.

Descricao Completa

Fogão a Gás 2 Queimadores — Fogão a Gás Linha 550 — Principais Vantagens

Este queimador a gás profissional, parte integrante da conceituada Linha 550, representa uma escolha vanguardista para qualquer cozinha comercial exigente. Com dois potentes focos de calor a gás, é desenhado para garantir uma distribuição homogênea do aquecimento, permitindo uma confeção rápida e eficaz de diversos pratos simultaneamente. A sua robustez e design pensado para a eficácia operacional elevam a produtividade, tornando-o um pilar em ambientes de restauração.

Fabricado integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento de confeção assegura uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, simplificando os processos de limpeza e manutenção e garantindo os mais elevados padrões de higiene. A estrutura com armário inferior aberto oferece uma solução inteligente para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para um ambiente de cozinha mais organizado e funcional.

A facilidade de operação e a sua notável economia no consumo de gás posicionam este aparelho como um investimento estratégico para estabelecimentos que procuram um equilíbrio perfeito entre desempenho fiável e uma gestão de custos eficiente. Os seus pés ajustáveis permitem uma adaptação impecável a qualquer tipo de superfície, assegurando uma estabilidade inabalável e a máxima segurança durante o uso intensivo diário.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bares, hotéis, e outras unidades de restauração que necessitem de uma plataforma compacta, mas potente, para as suas necessidades de confeção diárias. A configuração com duplo queimador é ideal para a preparação de volumes de comida pequenos a médios, possibilitando a cozedura de diferentes componentes de uma ementa em paralelo.

- **Estações de Sauté em Bistrôs:** Utilizado para a confeção rápida de molhos e salteados que exigem controlo preciso de chama e recuperação térmica imediata. A potência de 10 kW por queimador permite selar proteínas com rapidez, mantendo a consistência durante os picos de serviço.
- **Cozinhas de Apoio em Hotéis:** Ideal para a preparação de guarnições e pequenos volumes de stock em áreas onde o espaço de bancada é limitado. O armário aberto é aproveitado para o armazenamento de "mise en place" seca ou baterias de cozinha de uso frequente, agilizando o fluxo operacional.
- **Snack-bares e Cafetarias de Alto Débito:** Atua como unidade principal de confeção para pratos do dia e petiscos tradicionais portugueses. A robustez das grelhas e a facilidade de higienização do chassis em inox garantem que o equipamento cumpra os standards de segurança alimentar mesmo com rotação elevada de pessoal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x575x900 mm
Potência Nominal Qn	19 kW
Potência Queimadores (individual)	2x10 kW
Consumo Gás G20	2,18 m³/h
Entrada Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,974-0,936 kg/h
Volume	0,95 m³
Peso Líquido-Bruto	68-75 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é compatível com que tipos de gás? Este equipamento a gás é concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30-G31), como detalhado na secção de consumo específico.

Qual a funcionalidade do armário na base? O armário aberto na parte inferior serve como uma área de armazenamento prática e de fácil acesso para guardar utensílios de cozinha, panelas ou ingredientes essenciais, contribuindo para uma organização otimizada da cozinha.

Como se processa a limpeza e manutenção deste fogão? A limpeza deste equipamento é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e design intuitivo, requerendo apenas a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, bem como uma rotina de manutenção regular para

assegurar a higiene e o bom funcionamento.

Este aparelho é adequado para cozinhas com espaço reduzido? Sim, com as suas dimensões compactas de 800x575x900 mm, este fogão representa uma solução excelente para cozinhas profissionais de pequeno ou médio porte, onde a utilização eficiente do espaço é crucial para a produtividade diária.

Este fogão inclui algum tipo de garantia ou serviço de assistência técnica pós-venda? Sim, este equipamento beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre os termos da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis na sua região, por favor, consulte o manual do produto ou contacte o nosso suporte ao cliente.