

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 Elétrico de Bancada 4 Placas | 600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.010	Modelo:	UD5600.010
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	600 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.010
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha

550, 600

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional de bancada (600x600x300 mm), 4 placas (1,5 kW cada), 6 kW total. Ideal para cozinhas de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Fogão Elétrico 4 Placas — Fogão Elétrico de Bancada — Principais Vantagens

Este equipamento culinário de bancada, equipado com quatro zonas de aquecimento elétrico, representa uma solução otimizada para a sua cozinha profissional. Foi concebido para estabelecimentos de hotelaria, restauração, bares e cozinhas industriais que procuram alta performance. A sua estrutura permite a preparação simultânea de diversos pratos, agilizando significativamente o serviço mesmo em períodos de grande afluência.

A construção robusta do aparelho garante uma longa vida útil e simplifica os processos de higienização, características fundamentais para o uso intensivo diário. A regulação térmica independente para cada queimador, através de um termostato, oferece ao cozinheiro um controlo preciso sobre o calor, assegurando preparações culinárias consistentemente perfeitas.

Com uma potência total combinada de 6 kW, este fogão é um instrumento de trabalho fiável e capaz de satisfazer as exigências de qualquer cozinha de média dimensão. Representa, portanto, um investimento inteligente para a otimização das operações do seu negócio.

Aplicações Profissionais

É o utensílio ideal para cozinhas em restaurantes, cafés com serviço de refeições, cantinas empresariais e unidades hoteleiras que necessitam de uma ferramenta de cocção flexível para cozinhar, aquecer e manter os alimentos à temperatura ideal. O seu formato compacto revela-se particularmente vantajoso para instalações onde o espaço na bancada é limitado, mas a capacidade de produção não pode ser comprometida. Cozinheiros e chefs de pastelaria beneficiarão da precisão deste fogão elétrico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	600x600x300 mm
Potência Total	6 kW
Tensão	400 V
Secções de Cabo	5x2,5-H05RNF
Dimensão e Potência da Placa (individual)	Ø150 mm / 1,5 kW
Volume	0,26 m³
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	28 kg
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	750x700x480 mm

Perguntas Frequentes

A que tipo de estabelecimento profissional se destina este fogão?

É perfeitamente adequado para restaurantes, cafés com serviço de refeições, cantinas e cozinhas de hotel que necessitem de um equipamento compacto, mas potente, para cozinhar e aquecer alimentos variados.

Qual é a voltagem requerida para este equipamento de cozedura?

O aparelho exige uma tensão de 400 V. É crucial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu espaço antes de proceder à aquisição para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Como se processa a regulação da temperatura nas placas de aquecimento?

Cada placa está equipada com um termostato individual, permitindo um ajuste térmico preciso e independente. Esta funcionalidade oferece ao utilizador um controlo superior durante o processo de confeção, otimizando os resultados culinários.

Quais as dimensões exatas deste fogão elétrico e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este fogão elétrico de bancada possui dimensões de 600x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada e o acesso fácil para manutenção, idealmente com folga de alguns centímetros em todas as direções.

Como posso efetuar a limpeza e manutenção deste fogão elétrico para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza diária, recomenda-se usar detergentes suaves e panos húmidos após o equipamento arrefecer completamente. Evite produtos abrasivos que possam danificar as placas ou as superfícies. A manutenção periódica por um técnico especializado é aconselhada para verificar o estado dos

componentes elétricos e garantir o desempenho ideal.