

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.004	Modelo:	UD5700.004
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.86 kg	Dimensões:	800 x 730 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.004
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700. Com 4 queimadores potentes e forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais com elevada demanda e fácil limpeza.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria industrial, pertencente à robusta Linha 700, foi metodicamente concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. Com quatro queimadores de alta potência e um compartimento de aquecimento integrado, esta peça oferece uma solução completa para as necessidades de cocção intensiva, assegurando eficiência e resultados consistentes em cada utilização. A sua construção duradoura garante um desempenho fiável, mesmo nas condições mais desafiantes do setor da restauração e hotelaria.

O inovador sistema de fácil limpeza e manutenção, que inclui queimadores e tabuleiros inferiores removíveis, otimiza as operações diárias, permitindo à sua equipa focar-se na produção culinária. A inclusão de grelhas em ferro fundido niquelado e uma chama-piloto protegida confere segurança operacional e uma distribuição de calor superior, essencial para a confeitaria de pratos variados com precisão.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás profissional é ideal para cozinhas de restaurantes de grande e médio porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta a diferentes tipos de confeitaria torna-o indispensável em estabelecimentos com elevado volume de produção diária, onde a fiabilidade e o desempenho são cruciais. Permite uma versatilidade excecional, desde a fervura rápida à cocção lenta, tudo num único aparelho de cozinha. A sua eficiência energética, em conjunto com a robustez dos materiais, contribui para a redução de custos operacionais e para um investimento duradouro na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x800 mm
Potência Nominal Total	26 kW
Potência Queimadores (Individual)	4x6,5 kW
Consumo Gás G20	2,54 m³/h
Consumo Gás G30-G31	1,86 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Volume	0,9 m³
Peso Líquido	74 kg
Peso Bruto	84 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	870x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão profissional é adequado para cozinhas com alta demanda? Sim, o fogão industrial da Linha 700 com quatro queimadores e forno incorporado foi especificamente concebido para ambientes de alta demanda, sendo ideal para restaurantes movimentados e grandes cozinhas industriais.

A limpeza e manutenção são facilitadas neste equipamento? Totalmente. O design do aparelho permite remover facilmente os queimadores e os tabuleiros inferiores, fator que simplifica e agiliza significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diária.

Quais os tipos de gás que este fogão industrial pode utilizar? O equipamento é compatível com Gás G20 e G30-G31, adaptando-se a diferentes sistemas de fornecimento de gás, de acordo com as suas necessidades específicas de instalação.

Quais as dimensões exatas deste fogão industrial a gás Linha 700? O fogão industrial a gás Linha 700 apresenta dimensões de 800x730x800 mm (largura x profundidade x altura), otimizado para cozinhas profissionais. Adicionalmente, apresenta um volume de 0,9 m³.

Este fogão industrial inclui um forno funcional? Sim, este modelo incorpora um armário inferior que pode ser utilizado como compartimento de arrumação ou suporte. Para soluções de forno com aquecimento e funcionalidades específicas, por favor, consulte os nossos equipamentos dedicados.