

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



Hotelequip.pt

Fogão Gás Profissional Linha 700 c/ 4 Queimadores e Forno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.008	Modelo:	UD5700.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.33 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Baldes de detritos
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 queimadores de alta potência e forno GN 2/1. Durabilidade e fácil limpeza para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Fogão Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria central, parte da reconhecida Linha 700, foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas industriais e de hotelaria. Com a integração de quatro eficientes queimadores a gás e um forno de grande capacidade, a solução apresentada permite uma operação culinária diversificada e de alta intensidade, garantindo resultados consistentes e otimização de tempo. É uma ferramenta robusta e versátil para o seu negócio.

A construção em materiais de alta qualidade assegura durabilidade e facilita significativamente os processos de higienização e manutenção, elementos cruciais para a eficiência operacional e para a conformidade com os padrões sanitários. A segurança é reforçada pela chama piloto protegida e o acendimento piezoelétrico, enquanto o design inteligente do forno, com prateleiras removíveis, simplifica a organização e a limpeza diária, tornando a gestão do espaço mais eficaz.

A pensar na sustentabilidade e nos custos operacionais, este bloco de cocção incorpora funcionalidades que promovem a poupança energética, como a regulação precisa da temperatura e uma porta isolante de parede dupla que minimiza a dispersão de calor. Este investimento inteligente proporciona um desempenho superior, contribuindo para uma operação mais rentável e amiga do ambiente no seu estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, bem como para cantinas e qualquer empreendimento HORECA que necessite de um equipamento multifuncional de alto rendimento. A sua dupla funcionalidade, combinando um fogão de 4 bocas e um forno espaçoso, torna-o perfeito para processar grandes volumes de alimentos. Desde a preparação de caldos, molhos e pratos cozinhados nos queimadores, até assados e gratinados no forno, com a capacidade de acomodar tabuleiros GN 2/1, este equipamento garante uma flexibilidade

excecional na ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Potência Nominal Total	32 kW
Potência Queimadores (individual)	4x6,5 kW
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	3,17 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	2,33 kg/h
Dimensões do Forno (LxPxA)	545x645x300 mm (1x GN 2/1)
Potência do Forno	6 kW
Volume	0,84 m³
Peso Líquido	124 kg
Peso Bruto	134 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	870x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna do forno e que tipo de tabuleiros aceita?

O forno deste fogão está preparado para acomodar um tabuleiro GN 2/1, ou tabuleiros de dimensões menores, oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias em grande escala. As suas dimensões internas são de 545x645x300 mm, garantindo um espaço amplo para as suas necessidades de assados ou gratinados.

Que tipos de gás são compatíveis com este fogão profissional?

Este equipamento foi concebido para ser altamente adaptável, sendo compatível com Gás G20 (gás natural) e G30-G31 (GPL), permitindo uma flexibilidade na instalação consoante a infraestrutura de gás disponível. Os consumos para cada tipo de gás estão detalhados nas especificações técnicas, facilitando o planeamento do seu negócio.

Como é o processo de limpeza e manutenção diária deste equipamento?

A facilidade de limpeza é uma das suas principais vantagens; os queimadores e a bandeja inferior

são totalmente removíveis, o que simplifica a remoção de resíduos e evita a acumulação de sujidade. A chaminé e as grelhas em ferro fundido esmaltado são altamente resistentes a riscos e o seu material permite uma limpeza eficaz sem grande esforço, garantindo a higiene necessária em ambientes de restauração.

Quais são as características de segurança que este fogão incorpora?

A segurança é uma prioridade neste fogão, que integra uma chama piloto devidamente protegida para evitar apagões acidentais e um sistema de acendimento piezoelétrico, que oferece uma ignição rápida e segura. Adicionalmente, possui uma válvula de segurança e um registo de gás ajustável que permite um controlo preciso e uma operação mais segura no dia a dia da cozinha profissional.

Este equipamento é energeticamente eficiente para um uso intensivo?

Sim, este fogão foi otimizado para a máxima eficiência energética, crucial em ambientes de uso intensivo. A sua porta isolante de parede dupla no forno minimiza a perda de calor, e a capacidade de regulação precisa da temperatura dos queimadores contribui para um consumo de gás mais controlado. Estas funcionalidades permitem reduzir os custos operacionais a longo prazo.