

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

Fogão Industrial a Gás Linha 700, 6 Queimadores e Forno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.010	Modelo:	UD5700.010
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.26 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.010
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogareiro industrial a gás Linha 700 com 6 queimadores de 6.5 kW e forno GN 2/1. Robusto, fácil de limpar e eficiente para restauração.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional a gás, da reconhecida Linha 700, foi concebido para responder às exigências de cozinhas de elevado desempenho. Apresenta seis zonas de cozedura potentes e um forno espaçoso, ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e fiabilidade. A sua construção robusta, em materiais de qualidade superior, garante uma durabilidade excepcional e resistência ao uso intensivo diário, fundamentais para a restauração e hotelaria, assegurando um investimento seguro a longo prazo para o seu negócio.

A otimização do fluxo de trabalho é uma prioridade, por isso, a manutenção deste bloco de confeitaria é simplificada. Os queimadores e a bandeja de recolha são facilmente removíveis, facilitando a limpeza e garantindo os mais altos padrões de higiene. O forno, com capacidade GN 2/1 e ignição piezoelétrica, permite assar grandes volumes ou preparar diversos pratos em simultâneo, contribuindo para uma maior eficiência operacional e maximizando a rentabilidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é uma solução versátil para uma ampla gama de serviços de hotelaria e restauração. É a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas, refeitórios e empresas de catering que necessitam de uma máquina de cozedura capaz de gerir elevados volumes de produção alimentar. A combinação de queimadores de alta potência e um forno generoso oferece a flexibilidade necessária para confeccionar desde pratos rápidos até assados mais elaborados.

A sua conceção industrial é perfeitamente adequada para ambientes de cozinha onde a durabilidade e a facilidade de higienização são essenciais para manter os padrões de segurança alimentar e eficiência exigidos. Um equipamento imprescindível para otimizar a sua linha de confeitaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x730x900 mm
Potência nominal (Qn)	45 kW
Potência queimadores individuais	6 x 6,5 kW
Consumo Gás (G20)	4,44 m³/h
Consumo Gás (G30-G31)	3,26 kg/h
Entrada de gás	R 1/2"
Dimensões do forno (LPA)	545x645x300 mm
Capacidade do forno	1 x 2/1 GN
Potência do forno	6 kW
Volume	1,6 m³
Peso líquido	162 kg
Peso bruto	174 kg
Dimensões da embalagem (LPA)	1300x880x1170 mm
Material da chaminé e grelha	Ferro fundido esmaltado (à prova de riscos)
Material das bocas	Ferro fundido niquelado
Características do forno	Chapa do fundo esmaltada, corpo em alumínio, porta isolante com parede dupla em aço inoxidável, prateleiras removíveis em aço inoxidável, acendimento piezoelétrico.

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões totais e os requisitos de espaço para este fogão industrial a gás?

R: Este fogão industrial a gás apresenta dimensões de 1200x730x900 mm. É crucial considerar estes valores ao planejar a instalação na sua cozinha profissional para garantir espaço adequado para operação e manutenção, assim como para a circulação de pessoal. O volume do equipamento é de 1,6 m³, e as dimensões da embalagem são 1300x880x1170 mm, o que pode ser relevante para o transporte e a entrada nas instalações.

Q: Que tipo de instalação é necessária para o fogão, especificamente em relação ao gás e à eletricidade?

R: A instalação deste fogão requer uma entrada de gás com medida R 1/2". O consumo de gás pode ser G20 (4,44 m³/h) ou G30-G31 (3,26 kg/h), dependendo do tipo de gás utilizado nas suas instalações. O forno dispõe de acendimento piezoelétrico, o que significa que não necessita de ligação elétrica para ignição, simplificando a sua instalação e aumentando a segurança em caso de falha de energia. Recomenda-se sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança aplicáveis.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste fogão industrial?

R: A manutenção e limpeza deste fogão são facilitadas por diversos componentes removíveis. Os queimadores e a bandeja inferior são removíveis, permitindo uma limpeza profunda e eficiente. A chaminé e a grelha do fogão são de ferro fundido esmaltado e à prova de riscos, tornando a remoção de resíduos mais simples. As prateleiras do forno em aço inoxidável também são removíveis, contribuindo para uma higienização completa. A porta isolante de parede dupla em aço inoxidável e a chapa do corpo em alumínio garantem durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a conservação do equipamento. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para superfícies de aço inoxidável e ferro fundido.

Q: Este fogão industrial inclui acessórios ou prateleiras no forno?

R: Sim, o forno deste fogão está desenhado com prateleiras em aço inoxidável que são removíveis, facilitando a limpeza e permitindo uma adaptação flexível ao tipo de recipiente que necessite de utilizar. O interior do forno é apropriado para tabuleiros de medida GN 2/1, o que é um formato gastronorm padrão amplamente utilizado na indústria hoteleira e de restauração, otimizando o espaço e a eficiência no seu uso diário.

Q: Qual a capacidade do forno integrado?

R: O forno possui uma capacidade de 1x GN 2/1, o que permite o uso de tabuleiros de tamanho profissional para otimizar a sua produção. As suas dimensões de 545x645x300 mm garantem espaço suficiente para assados variados, contribuindo para a versatilidade deste equipamento essencial na sua cozinha profissional.