

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



Placa de Gás Linha 700 com 6 Queimadores e Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.011	Modelo:	UD5700.011
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.011
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Placa de gás profissional Linha 700 com 6 queimadores de 6,5 kW e armário, ideal para alta produção em restauração. Fácil de limpar e manter.

Descrição Completa

Fogão a Gás Profissional — Placa de Gás — Principais Vantagens

Este queimador a gás profissional da Linha 700, com seis bicos potentes e um prático armário integrado, é a solução mais eficaz para cozinhas de grande volume. Concebido para oferecer robustez e fiabilidade, o equipamento garante um desempenho térmico excecional para as suas preparações diárias.

A construção em ferro fundido esmaltado e niquelado, aliada à chama-piloto protegida e ao estabilizador de chama, assegura uma durabilidade superior, bem como uma performance consistente. A facilidade de limpeza e manutenção são garantidas pelos queimadores e bandejas inferiores removíveis, otimizando o tempo de operação na sua cozinha.

Equipado com válvula de segurança e registo de gás ajustável, este fogão proporciona controlo preciso da temperatura e máxima segurança. Representa a escolha ideal para estabelecimentos que exigem eficiência energética e operacional, sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

É um equipamento ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios e cozinhas industriais de volume médio a alto, onde a necessidade de cozinhar múltiplos pratos em simultâneo é constante. A robustez do módulo permite um uso intensivo, enquanto a precisão do controlo de temperatura é crucial para a culinária de alta exigência.

Perfeito para operações que requerem a confeção rápida e eficiente de grandes quantidades, desde sopas e guisados a molhos e acompanhamentos. O armário inferior integrado oferece um espaço de armazenamento conveniente para utensílios ou panelas, otimizando o espaço na cozinha da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1200 x 730 x 900 mm
Potência Nominal Total	39 kW
Potência por Queimador	6,5 kW (6 queimadores)
Consumo Gás G20	3,198 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Volume	1,22 m³
Peso Líquido	120 kg
Peso Bruto	132 kg
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	1300 x 880 x 1170 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste fogão a gás?

A: Este fogão a gás profissional possui dimensões de 1200x730x900 mm. Verifique o espaço disponível na sua cozinha industrial para garantir uma instalação adequada e segura.

Q: Quais os requisitos de instalação para este equipamento?

A: O fogão requer uma entrada de gás R 1/2" e tem um consumo de Gás G20 de 3,198 m³/h. É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Q: Este fogão é fácil de limpar e manter?

A: Sim, o design foi otimizado para facilitar a limpeza e manutenção. Os queimadores e a bandeja inferior são removíveis, e a chaminé e grelha do fogão são de ferro fundido esmaltado à prova de riscos, tornando a higienização mais eficiente.

Q: Quais os benefícios da chama-piloto protegida e do estabilizador de chama?

A: A chama-piloto protegida com armário inferior aumenta a segurança e fiabilidade do equipamento. O estabilizador de chama assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o processo de confeção e a eficiência energética.

Q: Existem componentes que facilitem o ajuste de temperatura?

A: Sim, este fogão está equipado com uma válvula de segurança e um registo de gás que permitem um ajuste da temperatura preciso e seguro, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato.