

# 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 Elétrico Linha 700 c/ 2 Placas e Armário

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5700.012 | Modelo:    | UD5700.012         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 39 kg      | Dimensões: | 400 x 730 x 900 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD5700.012 |
| Marca      | UDEX       |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Chão    |
| Linha      | 700        |

Descricao Resumida

Fogão elétrico Série 700 com 2 placas de aquecimento (Ø180/Ø200 mm) e armário inferior. Ideal para padarias e restaurantes, 3.5 kW.

Descricao Completa

Fogão Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão elétrico da Série 700 destaca-se pela sua robustez e versatilidade. Com duas potentes superfícies de aquecimento, é a solução ideal para otimizar o espaço e a eficiência na confeção de pratos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua construção duradoura assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

Equipado com um armário inferior espaçoso, oferece uma solução de arrumação prática e funcional, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e a área de cozedura organizada. O controlo de temperatura ajustável e a resposta rápida ao aquecimento conferem precisão culinária, indispensável para chefs que procuram excelência em cada preparação. As luzes de aviso de temperatura garantem a segurança e o controlo operacional contínuo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é a escolha perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, incluindo restaurantes de média e alta dimensão, hotéis, cantinas e cozinhas industriais. A sua capacidade de resposta e potência são ideais para a confeção simultânea de diversos pratos, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. O armário integrado é particularmente útil para cozinhas com espaço limitado, funcionando como uma estação de trabalho completa e eficiente.

Características Técnicas

| Característica  | Detalhe        |
|-----------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 400x730x900 mm |

| Característica              | Detalhe            |
|-----------------------------|--------------------|
| Volume                      | 0.46 m³            |
| Potência Total              | 3.5 kW             |
| Tensão                      | 230 V              |
| Peso Líquido                | 39 kg              |
| Peso Bruto                  | 46 kg              |
| Dimensões Embalagem (LPA)   | 470x820x1170 mm    |
| Diâmetro Placa 1 / Potência | 180 mm / 1.5 kW    |
| Diâmetro Placa 2 / Potência | 200 mm / 2 kW      |
| Conexão Elétrica            | Cabo 5x2.5 H05RN-F |

### Perguntas Frequentes

#### Este fogão é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta produção?

Sim, o design robusto e a potência de 3.5 kW, aliados às duas placas de aquecimento, tornam-no perfeitamente adequado para cozinhas profissionais com volume de trabalho elevado. A sua performance garante uma resposta eficaz em períodos de pico de serviço.

#### Qual o tipo de controlo de temperatura?

O fogão possui controlo de temperatura termostático ajustável, permitindo uma regulação precisa para diferentes necessidades culinárias. Esta funcionalidade é crucial para manter a consistência dos pratos.

#### Onde posso armazenar utensílios na envolvente do fogão?

Este modelo integra um prático armário inferior, ideal para arrumação de panelas, temperos, ou outros utensílios necessários durante o serviço, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

#### Quais são as dimensões globais deste equipamento e que volume ocupa?

O fogão elétrico profissional possui dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de confeção. O volume total ocupado é de 0,46 m³.

#### Que tipo de ligação elétrica é necessária para este fogão profissional?

Este fogão elétrico requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 3,5 kW, utilizando um cabo de conexão 5x2.5 H05RN-F. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança.