

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 Wok a Gás Profissional 400x730x900 mm com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.015	Modelo:	UD5700.015
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.015
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descrição Resumida

Fogão wok a gás profissional de 400x730x900 mm com armário, queimador de 10 kW. Construção em aço inoxidável para cozinhas de alta performance.

Descrição Completa

Fogão Wok — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão wok a gás eleva a arte da confecção de pratos asiáticos e outras iguarias que requerem calor intenso e controlo de temperatura. A sua robustez em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e uma manutenção simplificada, características indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com um queimador de elevada performance, este aparelho garante um aquecimento instantâneo e uma distribuição de calor homogénea no seu wok. Tal permite selar ingredientes em escassos segundos, preservando todos os seus sabores e nutrientes. A integração de um armário prático com porta oferece uma solução de arrumação higiénica e acessível, otimizando o fluxo de trabalho e a organização na sua área de cozinheiros.

A segurança é primordial neste equipamento, que incorpora uma válvula de gás com um dispositivo de segurança robusto para uma operação tranquila. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação fácil a diferentes superfícies, enquanto o design ergonómico facilita a utilização e minimiza o esforço do operador durante longos períodos de serviço intenso. A sua versatilidade permite ser utilizado tanto com GLP quanto com gás natural, garantindo uma flexibilidade notável para diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este wok range é a escolha ideal para restaurantes asiáticos, buffets, estabelecimentos de fusão gastronómica, cozinhas de hotéis e serviços de catering que procuram agilidade e eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos. Demonstra-se particularmente adequado para negócios que necessitam de cozedura célere e com alta potência, como saltear vegetais, carnes e massas, ou para a preparação de pratos que exigem a autêntica técnica wok.

A sua solidez e conceção profissional garantem um desempenho fiável em ambientes de trabalho contínuo, suportando o ritmo acelerado das cozinhas industriais mais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxÁ)	400x730x900 mm
Potência do queimador	10 kW
Peso líquido	55 kg
Peso bruto	63 kg
Dimensões da embalagem	470x820x1170 mm
Material do corpo	Aço inoxidável
Tipo de gás	GLP e Gás Natural
Características	Válvula de segurança, pés ajustáveis, resistente a altas temperaturas

Perguntas Frequentes

P: Quais são os requisitos de instalação para o fogão wok?

R: Este fogão pode ser utilizado tanto com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) como com gás natural. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis. Certifique-se de que a sua instalação de gás é compatível com os requisitos de potência de 10 kW do queimador para evitar problemas de desempenho.

P: Qual a importância do corpo em aço inoxidável para este fogão?

R: O corpo em aço inoxidável confere ao fogão wok uma durabilidade excepcional, alta resistência à corrosão, e uma notável facilidade de limpeza. Estas características são cruciais para manter a higiene e a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais, garantindo um investimento seguro e duradouro.

P: Este equipamento é versátil para diferentes tipos de cozedura?

R: Sim, a potência do queimador e o design específico para woks tornam-no ideal para uma vasta gama de aplicações. Desde saltear rapidamente vegetais e carnes até preparar massas, este fogão é perfeito para pratos que exigem um calor intenso e uma cozedura precisa, típica da culinária asiática, proporcionando resultados consistentes.

P: Como o armário integrado contribui para a eficiência da cozinha?

R: O armário com porta oferece um espaço de arrumação prático e higiénico, permitindo ter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Isso otimiza o fluxo de trabalho e contribui para uma organização impecável da cozinha profissional, aumentando a produtividade e a segurança alimentar.

P: O que diferencia este fogão wok de outros equipamentos de cozedura?

R: A sua combinação de um queimador de alta potência de 10 kW, estrutura robusta em aço inoxidável, e a capacidade de operar com GLP ou gás natural, destaca-o como uma solução de alta performance. É especialmente concebido para a cozedura rápida e eficiente em wok, superando as capacidades de fogões convencionais em ambientes de produção intensa.