

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fogão Wok Elétrico por Indução Linha 700 c/ Armário 400x730mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.017	Modelo:	UD5700.017
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.017
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha

700

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão wok de indução elétrico de 5 kW, Linha 700, em aço inoxidável, com armário integrado. Ideal para cozinhas profissionais de alta eficiência.

Descricao Completa

Fogão Wok Indução — Principais Vantagens

Concebido para a exigência da restauração moderna e cozinhas profissionais, este equipamento de indução oferece uma solução culinária avançada. A sua tecnologia por indução garante aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção eficiente de pratos que requerem altas temperaturas e controlo preciso, como os salteados asiáticos. A superfície de cozinhado proporciona uma resposta térmica imediata, otimizando o tempo de preparação e o consumo elétrico.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência em ambientes de cozinha intensivos. O seu design ergonómico e a superfície de fácil limpeza contribuem para um ambiente de trabalho higiénico e produtivo, minimizando o tempo dedicado à manutenção diária. A capacidade de detetar o recipiente instantaneamente permite uma gestão energética eficiente, crucial para operações com picos de serviço.

Com pés ajustáveis, este fogão adapta-se facilmente a qualquer configuração de cozinha, proporcionando estabilidade e segurança. A potência de 5 kW assegura um alto desempenho, enquanto o armário integrado com porta oferece um espaço de arrumação conveniente. Este armário é ideal para guardar utensílios específicos para wok, talheres de preparação ou outros acessórios, mantendo a zona de trabalho organizada e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este fogão por indução é ideal para restaurantes com especialidades asiáticas, cozinhas de hotelaria de grande volume e estabelecimentos de catering que necessitem de um equipamento versátil e de alta performance. A ausência de chamas e a baixa emissão de calor residual fazem dele uma opção segura e confortável para espaços de *show cooking* ou cozinhas abertas, permitindo uma interação mais direta com o cliente sem comprometer a eficiência.

Essencial para a execução do efeito 'wok hei', permite selar proteínas e vegetais em segundos, otimizando os ciclos de confeção entre os pedidos. A precisão do controlo de temperatura é perfeita para manter molhos em temperaturas estáveis ou para a preparação de pratos que exigem agitação constante em banquetes de grande escala. É, portanto, uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure otimizar processos, reduzir o consumo de energia e oferecer uma experiência culinária superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Potência Total	5 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	44 kg
Peso Bruto	52 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x820x1170 mm
Construção	Corpo de aço inoxidável
Características Adicionais	Fácil de limpar, higiénico, design ergonómico, pés ajustáveis

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste fogão wok de indução e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este fogão wok de indução tem dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção. A altura dos pés é ajustável para se adaptar a diferentes superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para este fogão wok de indução?

R: O fogão wok de indução elétrico requer uma potência total de 5 kW e funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos profissionais de cozinha. Verifique a compatibilidade da sua rede elétrica antes da instalação.

P: Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão wok de indução?

R: Devido ao seu corpo em aço inoxidável, a limpeza deste fogão wok de indução é simples e higiénica. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e um pano húmido para as superfícies externas. A superfície de indução deve ser limpa regularmente após cada utilização para

remover resíduos alimentares. Consulte o manual de instruções para uma manutenção mais detalhada e específica.

P: Este fogão wok de indução vem com algum acessório incluído?

R: Este fogão wok de indução é fornecido com um armário inferior e pés ajustáveis, que fazem parte integrante da sua estrutura e funcionalidade. Para acessórios adicionais, como panelas wok específicas para indução, estes devem ser adquiridos separadamente, garantindo compatibilidade com placas de indução. Consulte o nosso catálogo para opções compatíveis.

P: Este equipamento é apropriado para cozinhas com alta demanda?

R: Sim, com uma potência de 5 kW e a eficiência do aquecimento por indução, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo um desempenho superior mesmo em períodos de maior exigência. A resposta térmica instantânea otimiza o fluxo de trabalho.