

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 Radiante a Gás com Forno para Gastronomia Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.020	Modelo:	UD5700.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.85 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.020
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Placa de confeção a gás de 750x500 mm com forno a gás integrado (GN 2/1), 11 kW, na Linha 900. Construção em inox, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Placa Radiante a Gás — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da cozinha profissional, esta placa de confeção a gás com forno integrado, pertencente à robusta Linha 900, oferece uma fusão perfeita de durabilidade e eficiência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência excecional e uma limpeza simplificada, características indispensáveis para cumprir os rigorosos padrões de higiene em restaurantes e cozinhas industriais. Com um design adaptável e pés ajustáveis, integra-se harmoniosamente em qualquer configuração de cozinha, assegurando um ambiente de trabalho confortável e seguro.

A distribuição otimizada de calor nos queimadores individuais permite um domínio preciso da temperatura, ideal para uma diversidade de métodos culinários. O forno a gás, apto para tabuleiros GN 2/1, proporciona uma flexibilidade inigualável para assar, gratinar e preservar a temperatura dos alimentos, maximizando a produção em estabelecimentos com elevado volume de trabalho. Invista num equipamento completo que potencia o desempenho da sua operação.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a opção ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios que procuram uma solução potente e compacta para a preparação multiuso. A placa ardente é excelente para cozedura intensiva, enquanto o forno adjacente é perfeito para manipular grandes quantidades de comida, desde assados uniformes a gratinados impecáveis, suportando uma atividade consistente mesmo em períodos de maior procura.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm

Característica	Valor
Consumo Gás G20	1,16 m³/h
Entrada de gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,85 kg
Dimensões do Forno	545x645x300 mm (1 tabuleiro GN 2/1)
Dimensões da Placa de Fogão	750x500 mm
Volume	0,75 m³
Potência Nominal	11 Qn/kW
Potência dos Queimadores (individual)	5 kW
Peso Líquido	160 kg
Peso Bruto	180 kg
Dimensões da Embalagem	900x800x1170 mm

Perguntas Frequentes

P: Quais são os requisitos de instalação para a placa ardente a gás, especificamente em relação à conexão de gás?

R: Esta placa de confeção a gás requer uma conexão de gás R 1/2". O consumo de gás G20 é de 1,16 m³/h e o consumo de G30-G31 é de 0,85 kg/h. É fundamental que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o devido funcionamento do equipamento, em conformidade com todas as regulamentações em vigor para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

P: Como posso otimizar a utilização da placa radiante para obter o melhor desempenho na minha cozinha profissional?

R: Para otimizar o desempenho, inicie o pré-aquecimento 20 minutos antes do serviço para assegurar uma temperatura constante. Utilize inteligentemente as diferentes zonas de calor na placa, movendo os recipientes do centro para as extremidades, o que permite controlar a cozedura sem ajustes contínuos ao gás. Esta prática melhora a eficiência e a qualidade dos seus pratos.

P: Qual a capacidade do forno integrado e que tipo de acessórios podem ser utilizados?

R: O forno possui uma capacidade para um tabuleiro gastronorm GN 2/1, ideal para a preparação de pratos de maiores dimensões, o que otimiza o fluxo de trabalho. É totalmente compatível com tabuleiros e recipientes gastronorm padrão, proporcionando flexibilidade no uso de acessórios comuns em cozinhas profissionais exigentes.

P: Como efetuar a limpeza e manutenção da placa de confeção a gás com forno para garantir a sua durabilidade a longo prazo?

R: A limpeza da placa e do forno deve ser realizada regularmente após cada uso com produtos não abrasivos, de modo a remover eficazmente resíduos alimentares e gordura. O corpo em aço inoxidável facilita a higienização. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies e uma manutenção periódica dos queimadores e componentes internos por um especialista, assegurando a longevidade e a eficiência do equipamento.

P: Este equipamento permite a confeção de pratos tradicionais portugueses de forma eficiente?

R: Sim, este fogão a gás é excecionalmente adequado para a culinária tradicional portuguesa. A placa radiante é perfeita para manter guisados e ensopados em lume brando e constante, enquanto o forno GN 2/1 permite assar peças inteiras de carne ou acompanhamentos, garantindo um controlo preciso da temperatura e um cozinhado uniforme e eficiente.