

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 Industrial Linha 700 6 Placas c/ Forno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.132	Modelo:	UD5700.132
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	128 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Talheres
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fogão elétrico industrial Linha 700, com 6 placas de aquecimento e forno estático GN 2/1. Ideal para restauração profissional, com 18 kW de potência.

Descrição Completa

Fogão Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração profissional, este fogão elétrico da Linha 700 é uma solução robusta e versátil para a sua cozinha industrial. Com seis zonas de aquecimento de elevada potência e um forno elétrico espaçoso, assegura a eficiência necessária para a preparação de múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho. A sua construção em materiais duráveis e o design funcional garantem uma longevidade excecional e uma higienização facilitada, características essenciais em ambientes de alto volume de produção. O controlo de temperatura independente permite uma regulação precisa para resultados de confeção consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é perfeito para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, estabelecimentos hoteleiros, refeitórios empresariais e instituições de ensino. A sua capacidade de resposta a picos de trabalho torna-o ideal para espaços com elevado volume de produção, onde a agilidade e a fiabilidade são cruciais. Adicionalmente, as suas características e dimensões fazem deste um equipamento uma excelente opção para empresas de catering e serviços de banquetes que procuram um cooker de alta performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x900 mm
Dimensões do Forno (LxPxA)	545x645x300 mm (1x GN 2/1)
Diâmetro das Placas	3x Ø180 mm, 3x Ø200 mm

Característica	Detalhe
Potência Individual Placa	3x 1,85 kW, 3x 2,25 kW
Potência Total	18 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	128 kg
Peso Bruto	145 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1300x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Q: Este fogão é adequado para cozinhas com alta procura?

Efetivamente, o fogão elétrico Linha 700, com as suas seis placas e forno, foi desenvolvido para suportar ambientes de alta procura, garantindo um desempenho contínuo e fiável em cozinhas profissionais exigentes.

Q: É fácil de limpar e manter?

A sua construção robusta e o revestimento em chapa de alumínio no corpo do forno facilitam a limpeza diária, tornando a manutenção simples e contribuindo significativamente para a higiene do espaço de trabalho.

Q: Qual a capacidade do forno e quais os tipos de recipientes que posso usar?

O forno possui dimensões internas de 545x645x300 mm, sendo ideal para tabuleiros de norma gastronorm GN 2/1, o que oferece uma grande versatilidade para diversas preparações culinárias.

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação segura deste forno profissional?

O fogão elétrico industrial possui dimensões de 1200x730x900 mm. Para uma instalação segura e funcional, é recomendado um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, totalizando uma área de aproximadamente 1400x930 mm.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção preventiva para garantir a durabilidade do equipamento?

A limpeza diária deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro nas superfícies externas e placas de aquecimento, após o equipamento estar frio. Recomenda-se a limpeza regular do forno com produtos desengordurantes específicos para evitar a acumulação de resíduos e inspeções periódicas das ligações elétricas por um técnico especializado para manutenção preventiva.