

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional Linha 900 c/ Armário 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.002	Modelo:	UD5900.002
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.24 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.002
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900, 2 bicos de 10kW e armário inferior. Construído em aço inox, ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Fogão Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este queimador a gás da prestigiada Linha 900 foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, oferecendo robustez inigualável, eficiência energética superior e segurança operacional intransigente. A estrutura integral em aço inoxidável e os dois bicos de alto desempenho asseguram uma durabilidade excepcional e um controlo preciso da temperatura, aspetos essenciais para a confeção de pratos complexos e para o cumprimento rigoroso das normas de higiene em vigor.

Os queimadores removíveis facilitam amplamente as operações diárias de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo um ambiente de trabalho impecável. O design inteligente integra uma chama-piloto protegida e um estabilizador de chama, elevando o patamar de segurança ao prevenir acidentes e garantir o funcionamento contínuo mesmo nas condições mais adversas do dia a dia. A adição de um armário inferior oferece um espaço de arrumação vital para utensílios e acessórios, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional. Complementado por bocas em ferro fundido niquelado de alta resistência e uma válvula de segurança para ajuste de temperatura, este equipamento representa um investimento sólido para qualquer estabelecimento no setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais, cozinhas de catering e outros estabelecimentos que necessitem de um equipamento de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta excepcional e a reconhecida robustez da Linha 900 tornam-no perfeito para a confeção intensiva de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais elaborados, garantindo sempre resultados de excelência e a plena satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400 x 900 x 900 mm

Característica	Detalhe
Consumo Gás G20 (gás natural)	1,69 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	1,24 kg/h
Volume	0,5 m³
Peso Líquido-Bruto	58-65 kg
Potência Nominal	17,5 kW
Potência dos Queimadores (individual)	2 x 10 kW

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de gás compatível com este fogão?

Este fogão é compatível tanto com Gás G20 (gás natural) quanto com Gás G30-G31 (GPL), o que permite uma flexibilidade notável na instalação para se adaptar às necessidades específicas do seu estabelecimento.

Os queimadores são fáceis de limpar?

Sim, os dois queimadores são totalmente removíveis, facilitando bastante a limpeza profunda e a manutenção periódica do equipamento, assegurando assim os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume de trabalho?

Absolutamente. Com o seu design robusto, parte integrante da Linha 900, e os queimadores de alta potência, este fogão é a escolha perfeita para ambientes de cozinha profissional que exigem um grande volume de confecção contínua como restaurantes com grande afluência e hotéis.

Quais as dimensões exatas deste fogão e o espaço necessário para instalação?

Este fogão a gás possui dimensões de 400mm de largura, 900mm de profundidade e 900mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança em redor do equipamento para assegurar uma ventilação adequada e total conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás.

Este fogão profissional a gás tem alguma garantia ou assistência técnica disponível?

Sim, este equipamento beneficia de uma garantia de 2 anos para peças mecânicas. Adicionalmente, oferecemos um serviço de assistência técnica especializada a nível nacional com peças originais, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do seu investimento. Por favor, contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia e opções de assistência.