

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional Linha 900 — 4 Queimadores com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.004	Modelo:	FOGAO GAS 4 QUEIMADORES ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FOGAO GAS 4 QUEIMADORES ARMARIO

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900, com 4 queimadores de alta potência (3x10kW, 1x6.5kW) e armário inferior. Queimadores removíveis para fácil limpeza. Dimensões: 800x900x900 mm.

Descrição Completa

Fogão a Gás Profissional Linha 900 — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha profissional, este fogão a gás da Linha 900 oferece robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável e os queimadores de alto desempenho garantem durabilidade e resultados culinários excepcionais, adaptando-se perfeitamente a ambientes de grande volume de trabalho.

A facilidade de limpeza e manutenção é um ponto chave, graças aos queimadores removíveis e à bandeja inferior, otimizando o tempo de operação e garantindo a higiene necessária. Este equipamento é a solução ideal para cozinhas que procuram aliar potência, segurança e funcionalidade no dia a dia.

O armário inferior integrado oferece um espaço de arrumação prático e discreto, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. Cada detalhe foi pensado para maximizar a produtividade e a segurança dos utilizadores em espaços de restauração.

Aplicações

Este fogão profissional é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento de cocção potente e fiável. A sua capacidade de 4 queimadores com potências variadas permite a confeção simultânea de diversos pratos, desde esquentar a cozer lentamente, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha industrial.

Ideal para cozinhas com elevado volume de produção onde a rapidez e a eficiência energética do gás são cruciais. O facto de incluir um armário inferior torna-o versátil para espaços que necessitam de otimização de arrumação.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (L x P x A)	800 x 900 x 900 mm

Característica	Valor
Consumo de Gás (G20)	3,39 m ³ /h
Consumo de Gás (G30-G31)	2,49 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Volume	1,05 m ³
Peso Líquido	97 kg
Peso Bruto	110 kg
Potência Nominal	35 kW
Potência dos Queimadores	3x10 kW, 1x6,5 kW