

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás Linha 900 — 4 Queimadores c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.004	Modelo:	UD5900.004
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.49 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.004

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fogão a gás profissional e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este fogão a gás profissional da Linha 900 possui dimensões de 800 mm (largura) x 900 mm (profundidade) x 900 mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação adequada e manutenção, bem como uma área frontal desimpedida para operação segura e confortável., Q: Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás, incluindo tipo e consumo de gás? A: O fogão requer uma entrada de gás de rosca R 1/2". Para Gás Natural (G20), o consumo é de 3,39 m³/h. Para Gás Propano/Butano (G30-G31), o consumo é de 2,49 kg/h. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza dos queimadores deste fogão a gás? A: A limpeza e manutenção são simplificadas graças aos queimadores removíveis e à bandeja inferior. Os queimadores de ferro fundido niquelado podem ser facilmente retirados para lavagem. A bandeja coletora de derrames na parte inferior permite uma limpeza rápida, garantindo a higiene e a eficiência do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável., Q: Este fogão a gás inclui termostato ou outras funcionalidades de controlo de temperatura para os queimadores? A: Este modelo possui estabilizadores de chama para garantir uma combustão uniforme. Os queimadores oferecem controlo individual da intensidade da chama, permitindo ajustar a potência de cozedura conforme necessário. A chama-piloto é protegida para maior segurança e facilidade de ignição., Q: Existe alguma garantia ou serviço de assistência pós-venda disponível para este equipamento de cozinha industrial? A: Sim, este fogão a gás beneficia da garantia padrão de fabricante contra defeitos de fabrico. Dispomos de uma rede de assistência técnica para qualquer eventualidade, assegurando suporte e peças originais. Para mais detalhes sobre a cobertura da garantia, por favor, consulte as condições comerciais no momento da compra.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fogão a Gás Profissional, Fogão Linha 900, Fogão 4 Queimadores

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15397

Alt Text Imagens

Fogao Gas 4 Queimadores Armario Fogão industrial a gás com 4 queimadores e armário inferior em aço inoxidável para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Gas 4 Queimadores Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Otimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fogões
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	JUJ7043,HRC6F900E
Uso Profissional - Dicas	<p>Execute a limpeza diária dos queimadores removíveis para evitar a obstrução dos orifícios de saída de gás, garantindo a eficiência energética e a cor azul da chama., Utilize o armário inferior para armazenar exclusivamente utensílios de uso imediato, como frigideiras de ferro ou stock de redução, otimizando o fluxo de movimento da brigada de cozinha., Verifique periodicamente as ligações R 1/2" e o estado dos manípulos para assegurar que não existem fugas, mantendo os padrões de segurança HACCP e de proteção laboral., Aproveite a diversidade de potências (10 kW e 6,5 kW) para escalonar a produção: use os queimadores mais potentes para fervuras rápidas e o de menor potência para finalizações delicadas.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Responsáveis de Compras de Cozinhas Industriais e Cantinas
Descrição Curta Original	<p><p>4 queimadores com facilidade de limpeza e manutenção através dos queimadores removíveis e da bandeja inferior. Bocas de ferro fundido niquelado. Chama-piloto protegido com um armário inferior. Estabilizador de chama.</p> </p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x 900x 900 mm
 Consumo Gás G20 3,39 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 2,49 kg/h
 Dimensões: do forno e Potência: kW N mm
 Volume: 1,05 m3
 Peso líquido:-Bruto 97-110 kg
 Potência: nominal 35 Qn/kw</p> <p>Potência: dos queimadores (individual) 3x10+1x6,5 kw</p> </p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRB9004S,HRFT9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas de Hotelaria de Grande Volume: Utilizado para a regeneração de bases e confeção simultânea de grandes quantidades de proteína e guarnições, aproveitando a profundidade de 900 mm para acomodar painéis e tachos de grande diâmetro sem comprometer a ergonomia operacional., Serviço À La Carte em Restaurantes de Alta Rotação: Os queimadores de 10 kW permitem selagens rápidas e reduções precisas em tempo real, garantindo que o tempo de resposta entre o pedido e o serviço seja minimizado, mantendo o padrão de qualidade exigido em serviços de pico., Preparação de Banquetes e Catering: Ideal para a produção de caldos e estufados de longa duração, onde a estabilidade da chama e a capacidade de carga da estrutura asseguram a segurança dos operadores ao manusear recipientes pesados durante várias horas de operação contínua.</p>

Uso Profissional - Introdução

O fogão a gás profissional da Linha 900 é um pilar de alta performance para cozinhas de grande escala, onde a robustez estrutural em aço inoxidável se alia a uma potência nominal de 35 kW. Projetado para suportar regimes de trabalho intensivos, este equipamento garante uma distribuição térmica homogênea e uma resposta imediata às flutuações de temperatura, fatores críticos para a consistência em ambientes B2B que exigem rapidez e precisão técnica.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Fogão a Gás Profissional — Fogão Linha 900 — Principais Vantagens

Pensado para as exigências da cozinha profissional, este equipamento para confeitaria da Linha 900 oferece robustez e elevada performance. A sua construção integral em aço inoxidável e os bicos de alto desempenho garantem durabilidade excepcional e resultados culinários consistentes, adaptando-se na perfeição a ambientes de grande volume de trabalho.

A limpeza e manutenção são simplificadas, graças aos queimadores removíveis e à bandeja inferior, otimizando o tempo de operação e assegurando a higiene necessária. Este artefacto culinário é a solução ideal para cozinhas que procuram aliar potência, segurança e funcionalidade, seja em restaurantes, hotéis ou cantinas.

Um armário inferior integrado proporciona um espaço de arrumação prático e discreto, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. Cada pormenor foi concebido para maximizar a produtividade e a segurança dos utilizadores em espaços de restauração de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, cozinhas industriais de hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento de confeitaria potente e fiável. A sua capacidade de quatro queimadores com potências variadas permite a confeitaria simultânea de diversos pratos, desde esquentar e saltear a cozer lentamente, suportando todo o ritmo acelerado de uma cozinha com requisitos de produção elevados.

É ideal para espaços 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 cozinhas que necessitam de otimização de arrumação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e funcional.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Q: Este fogão a gás é adequado para que tipo de gás e quais são os requisitos de instalação?

R: Este equipamento está preparado para funcionar com gás G20, com um consumo de 3,39 m³/h, e gás G30-G31, com um consumo de 2,49 kg/h. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis, e requer uma entrada de gás de rosca R 1/2".

Q: Quais as dimensões exatas deste fogão a gás profissional e como afetam o espaço de instalação?

R: Este modelo da Linha 900 possui dimensões de 800 mm (largura) x 900 mm (profundidade) x 900 mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação adequada e manutenção, garantindo uma operação segura e eficiente na sua cozinha.

Q: Quais as vantagens dos queimadores removíveis e como facilitam a limpeza?

R: Os queimadores removíveis simplificam significativamente a limpeza e a manutenção do aparelho de cocção. Esta característica permite aceder facilmente à bandeja inferior para remover resíduos, garantindo uma higiene impecável e prolongando a vida útil do equipamento com menos esforço.

Q: O armário inferior oferece espaço suficiente para arrumação e que tipo de itens pode armazenar?

R: Sim, o armário inferior foi projetado para proporcionar um espaço de arrumação prático e discreto, ideal para guardar utensílios de cozinha, panelas ou outros acessórios. Contribui de forma eficaz para a organização e otimização do espaço na sua cozinha profissional, mantendo tudo ao alcance das mãos.

Q: Que funcionalidades de controlo de temperatura possui este fogão a gás e como garantem a segurança?

R: Este modelo conta com estabilizadores de chama para uma combustão uniforme. Os queimadores oferecem controlo individual da intensidade da chama, permitindo ajustar a potência de cocção conforme necessário. A chama-piloto é protegida para maior segurança e facilidade de ignição, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.