

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Gás Profissional Linha 900 c/ Forno e 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.006	Modelo:	UD5900.006
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.51 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.006

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o peso do fogão a gás profissional? A: O fogão a gás profissional Linha 900 possui dimensões de 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura) e um peso que varia entre 197 e 212 kg. É fundamental verificar o espaço disponível na cozinha para garantir uma instalação adequada e segura., Q: Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás com maxiforno? A: A instalação deste fogão requer uma entrada de gás R 1/2". O consumo de gás G20 é de 6,14 m³/h e de 4,51 kg/h para G30-G31. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como é o processo de limpeza e manutenção deste fogão profissional? A: A limpeza e manutenção são simplificadas pela inclusão de um queimador e bandeja inferior removíveis. As grelhas e a chaminé em ferro fundido esmaltado são resistentes a riscos e fáceis de limpar. As prateleiras do forno em aço inoxidável também são removíveis, facilitando a higiene diária e a manutenção da qualidade do equipamento., Q: Quais são as características do forno e a sua capacidade de cozedura? A: O maxiforno a gás tem dimensões de 945x645x300 mm e uma potência de 9 kW. É adequado para tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para operações de alta produção. Inclui acendimento piezoelétrico, prateleiras removíveis em aço inoxidável e uma chapa do fundo esmaltada para durabilidade e eficiência.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fogão a Gás Profissional, Fogão Linha 900, Fogão 6 Queimadores

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15399

Alt Text Imagens

Fogao Gas 6 Queimador Maxiforno Gas 4x10kw+2x6,5kw
Fogão industrial a gás em aço inox com 6 queimadores e maxiforno, ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Gas 6 Queimador Maxiforno Gas 4x10kw+2x6,5kw

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fogões

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, PALAMENTA-MENAGE > Acessórios para Buffet e Catering, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

VTVS90160CFGE,VTVS90160CFG,HRC6F900H

Uso Profissional - Dicas	<p>Verifique regularmente a estabilidade da chama-piloto protegida para garantir uma ignição imediata e evitar desperdícios de gás durante os picos de serviço., Utilize recipientes com diâmetro adequado à potência de cada queimador (10 kW ou 6,5 kW) para maximizar a transferência térmica e reduzir o tempo de ebulição., Aproveite a inércia térmica do maxiforno com porta de dupla parede para finalizar confeções lentas, desligando o gás minutos antes do término para poupança energética., Realize a limpeza diária dos queimadores em ferro fundido niquelado para evitar a obstrução dos orifícios de saída de gás e manter a eficiência da combustão.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha de Hotéis e Resorts, Gestores de Operações de Catering de Grande Volume, Proprietários de Restaurantes de Alta Rotatividade</p>
Descrição Curta Original	<p><p>6 queimadores, limpeza e manutenção fáceis com queimador e bandeja inferior removíveis. Chaminé e grelha do fogão de ferro fundido esmaltado resistente a riscos e fácil de limpar. Bocas de ferro fundido niquelado. Chama-piloto protegido com forno. Medida GN 2/1 adequada para o interior do forno. Chapa do fundo do forno esmaltada. Chapa do corpo do forno de alumínio. Porta isolante com parede dupla feita de aço inoxidável. Estabilizador de chama. Prateleiras do forno em aço inoxidável removíveis e fáceis de limpar. Temperatura ajustável com válvula de segurança e registro de gás. Forno com acendimento piezoelétrico. Forno com prateleiras em aço inoxidável removíveis e fáceis de limpar.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1200x 900x900 mm
 Consumo Gás G20 6,14 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 4,51 kg/h
 Dimensões: do forno e Potência: kW 945x645x300 9 Kw mm
 Volume: 1,6 m3
 Peso 197-212 kg
 Potência: nominal 63 Qn/kw</p> <p>Potência: dos queimadores (individual) 4x10+2x6,5 kw</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRB9008S,HRFT9008ECR,HRFT9004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: A equipa de cozinha utiliza os queimadores de 10 kW para a regeneração rápida de caldos e molhos em marmitas de grande capacidade, enquanto o maxiforno de 9 kW assegura a confeção uniforme de assados em tabuleiros GN 2/1 para centenas de comensais., Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Os chefes aproveitam a diferenciação de potência dos queimadores para manter estufados em lume brando nos bicos de 6,5 kW, reservando os queimadores de alta potência para frituras rápidas e selagem de carnes, otimizando o consumo de gás., Unidades de Catering e Refeitórios Industriais: O equipamento é centralizado na linha de confeção para a produção simultânea de guarnições e pratos principais, beneficiando da construção robusta e das bandejas removíveis que permitem uma higienização profunda entre turnos de serviço intensivo.</p>

Uso Profissional - Introdução

O fogão a gás profissional da Linha 900 representa o padrão de excelência para cozinhas industriais de alto rendimento, combinando uma potência nominal de 63 kW com a versatilidade de seis queimadores em ferro fundido niquelado. Este equipamento é projetado para suportar ciclos operacionais contínuos em ambientes de hotelaria e restauração de grande volume, oferecendo um maxiforno GN 2/1 que maximiza a capacidade de produção térmica e a eficiência do fluxo de trabalho.

Descrição Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 6 queimadores (4x10kW + 2x6,5kW) e maxiforno a gás de 9kW. Ideal para alta produção e fácil limpeza.

Descrição Completa

Fogão a Gás Profissional — Fogão a Gás e Forno — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão a gás profissional da Linha 900 oferece performance excepcional e durabilidade. Com seis bicos de alta potência, permite a preparação rápida e eficiente de múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de restauração de alto volume. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

Este equipamento integra um maxiforno a gás espaçoso, ideal para assados de grande dimensão e preparações que requerem controlo preciso da temperatura. A ignição piezoelétrica, chama-piloto protegida e estabilizador de chama asseguram um funcionamento seguro e fiável. A facilidade de limpeza é uma prioridade, com os queimadores, bandeja inferior e prateleiras do forno removíveis, e superfícies resistentes a riscos.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com queimadores de potências diferenciadas para se adaptar a diversas necessidades culinárias, desde cozeduras lentas a frituras rápidas. Esta unidade de confeção é a escolha ideal para chefes que procuram eficiência energética e operacional, reduzindo os custos a longo prazo e aumentando a produtividade da cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas de catering. A sua capacidade de resposta e o forno de grandes dimensões tornam-no indispensável para serviços de almoço e jantar com elevado volume de pedidos.

É ideal para chefes e equipas de cozinha que precisam de cozinhar, ferver, fritar e assar em simultâneo, mantendo a qualidade e a consistência. A robustez da Linha 900 garante que o equipamento suporta o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, sendo um investimento sólido para qualquer negócio que valorize a eficiência e o desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (Compr. x Larg. x Alt.)	1200 x 900 x 900 mm
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	6,14 m ³ /h
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	4,51 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Dimensões do Forno (Compr. x Larg. x Alt.)	945 x 645 x 300 mm
Potência do Forno	9 kW
Volume	1,6 m ³
Peso	197-212 kg
Potência Nominal	63 kW
Potência dos Queimadores Individuais	4x10 kW + 2x6,5 kW
Número de Queimadores	6
Características de Manutenção	Queimador e bandeja inferior removíveis; prateleiras do forno em aço inoxidável removíveis
Material da Grelha/Chaminé	Ferro fundido esmaltado resistente a riscos
Material das Bocas	Ferro fundido niquelado
Sistema de Ignição do Forno	Acendimento piezoelétrico com chama-piloto protegida
Compatibilidade do Forno	Medida GN 2/1
Material do Fundo do Forno	Chapa esmaltada

Característica	Detalhe
Material do Corpo do Forno	Chapa de alumínio
Porta do Forno	Dupla parede em aço inoxidável com isolamento
Controlo de Temperatura	Ajustável com válvula de segurança e registo de gás
Estabilizador de Chama	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este fogão é adequado para que tipo de gás?

R: Este aparelho é compatível com gás natural (G20) e gás de petróleo liquefeito (GPL G30-G31), adaptando-se às necessidades da sua instalação. Garante flexibilidade para diferentes tipos de abastecimento, sendo uma solução prática para várias cozinhas.

P: Qual a capacidade do forno e quais as suas dimensões internas?

R: O forno tem uma potência de 9 kW e dimensões internas de 945x645x300 mm, sendo compatível com tabuleiros GN 2/1. É ideal para preparações de grande volume, permitindo cozinhar múltiplos pratos simultaneamente.

P: A limpeza e manutenção são fáceis?

R: Sim, o design foi cuidadosamente pensado para facilitar a limpeza. Os queimadores, bandeja inferior e prateleiras do forno são removíveis, além das superfícies em ferro fundido esmaltado serem resistentes a riscos e de fácil higienização, contribuindo para a manutenção da qualidade do equipamento a longo prazo.

P: Este equipamento possui sistemas de segurança para o gás?

R: Sim, o forno possui acendimento piezoelétrico e uma chama-piloto protegida. A temperatura é ajustável com válvula de segurança e registo de gás, garantindo uma operação segura e eficaz em todos os momentos na sua cozinha.

P: Quais os principais benefícios deste fogão para um ambiente profissional?

R: Os principais benefícios incluem a alta eficiência energética e operacional, que se traduz em redução de custos a longo prazo. A sua robustez e versatilidade, com queimadores de diferentes potências, otimizam o fluxo de trabalho e maximizam a produtividade em cozinhas profissionais de grande volume.