

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico Profissional Linha 900, 4 Placas, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.013	Modelo:	UD5900.013
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.013

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional? A: As dimensões do fogão elétrico são 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado. O volume é de 1,05 m³ e as dimensões da embalagem são 1000x900x1170 mm para transporte seguro., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este fogão? A: Este fogão elétrico profissional requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12 kW, distribuída em 4 placas de 3 kW cada. É necessário um cabo de secção 5x4 2 H 05 R NF para a ligação elétrica. Recomenda-se a contratação de um electricista qualificado para a instalação., Q: Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para este equipamento? A: Para a manutenção e limpeza, é aconselhável limpar regularmente as superfícies de aço inoxidável e as placas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e evite abrasivos. O chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos também deve ser limpo periodicamente. A porta isolante de parede dupla facilita a limpeza interna., Q: Este fogão elétrico inclui algum acessório ou tem compatibilidade com outros equipamentos? A: Este modelo inclui um armário inferior para armazenamento prático. Não são mencionados acessórios adicionais, mas a sua integração na Linha 900 garante compatibilidade com outros equipamentos profissionais desta gama.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fogão Elétrico Profissional, Fogão Elétrico Linha 900, Equipamento Cozinha HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15409

Alt Text Imagens

Fogao Eletrico 4 Placas Armario — vista 1 Fogao Eletrico 4 Placas Armario — vista 2 Fogão elétrico industrial de 4 placas em aço inoxidável com armário inferior para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Eletrico 4 Placas Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Fogões

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCE4P900E,5296,VTVS9080PVET

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite o calor residual das placas maciças após o desligamento para manter molhos prontos a servir, otimizando o consumo energético da unidade., Realize a limpeza das placas com o equipamento ainda morno, utilizando raspadores adequados para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que isolam o calor., Verifique regularmente as ligações elétricas de 400V e o estado dos manípulos para assegurar que a precisão termostática se mantém inalterada durante os picos de serviço., Utilize recipientes com fundo perfeitamente plano e diâmetro correspondente aos 300mm da placa para maximizar a transferência térmica e reduzir o tempo de ebulição.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefs de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Grupos de Restauração, Responsáveis de Manutenção e Compras de Cantinas Institucionais</p>
Descrição Curta Original	<p><p>4 placas de aquecimento 2 tipos de placas com diâmetro aproximado de 180 mm e 230 mm Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos Armário inferior incluso Luzes de aviso liga/desliga quando a temperatura desejada é alcançada Porta isolante de parede dupla feita de aço inoxidável Resistência cilíndrica de aço inoxidável Controle termostático ajustável de temperatura Luzes de aviso quando a temperatura desejada é alcançada</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x900x900 mm
 Secções cabo 5x4 2 H 05 R NF
 Potência: das placas 4x3 kw
 Dimensões: da placa de fogão 4x300x300 mm
 Volume: 1,05 m3
 Potência: total 12 kw
 Tensão: 400 v
 Peso liquido: 115 kg
 Peso bruto: 130 kg</p><p>Dimensões: embalagem: 1000x900x1170 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCNS9004S,HRCN9004S,HRFTE9004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas de Hotelaria e Banquetes: Utilizado para a regeneração de molhos e a confeção simultânea de guarnições em grandes volumes, beneficiando da superfície plana das placas que permite o deslize fácil de tachos pesados entre zonas de calor. O controlo termostático independente garante que cada preparação mantém a temperatura exata exigida pelo HACCP., Restauração de Volume e Cantinas Industriais: Ideal para a preparação de sopas e estufados em marmitas de grande diâmetro, onde a estabilidade da Linha 900 é crucial. A ausência de chama aberta reduz significativamente o calor ambiente na cozinha, melhorando o conforto térmico da equipa e reduzindo os custos de extração de ar., Pastelarias e Unidades de Catering: Excelente para o controlo rigoroso de preparações delicadas como cremes e caldas de açúcar, que exigem uma distribuição de calor uniforme para evitar a caramelização indesejada. O armário inferior serve de suporte logístico para o armazenamento de tabuleiros e formas de uso recorrente.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Fogão Elétrico Profissional da Linha 900 representa o padrão de robustez e fiabilidade necessário para operações de alta cadência na hotelaria portuguesa, oferecendo uma potência de 12 kW distribuída por quatro placas quadradas de 300x300 mm. Este equipamento de chão é essencial para cozinhas centrais que exigem consistência térmica e uma estrutura de aço inoxidável capaz de suportar o peso de recipientes de grande litragem, integrando ainda um armário inferior que otimiza o fluxo de trabalho ao manter utensílios críticos ao alcance imediato da brigada.

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial Linha 900 com 4 placas de aquecimento (4x3 kW) e armário inferior. Ideal para cozinhas profissionais, 800x900x900 mm.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Profissional — Cozinha Potente — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas comerciais mais exigentes, este equipamento de confeitaria da Linha 900 proporciona alta performance e durabilidade. As quatro placas radiantes asseguram uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes, ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias com volume de produção elevado.

A sua construção robusta em aço inoxidável e a chaminé esmaltada resistente a riscos asseguram uma longa vida útil e facilidade de limpeza, suportando o ritmo acelerado do ambiente profissional. Um armário inferior integrado oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios ou ingredientes, otimizando o espaço da sua cozinha. As luzes de aviso e o controlo termostático ajustável garantem uma operação segura e precisa, permitindo um controlo total sobre cada processo de confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento de confeitaria potente e fiável. É perfeito para a preparação de grandes volumes de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais, proporcionando versatilidade e eficiência no dia a dia. A sua robustez adapta-se a ambientes de restauração intensiva e permite um fluxo de trabalho contínuo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência das placas	4x3 kW
Dimensões das placas	4x300x300 mm
Potência total	12 kW
Tensão	400 V
Peso líquido	115 kg
Dimensões da embalagem (LxPxA)	1000x900x1170 mm
Volume	1,05 m ³
Armário inferior	Incluído
Controlo	Termostático ajustável
Porta	Dupla parede em aço inoxidável
Chaminé	Ferro fundido esmaltado resistente a riscos

Perguntas Frequentes

P: Este fogão é adequado para cozinhas de alta produção?

R: Sim, com as suas quatro placas de 3 kW e construção robusta, este fogão elétrico da Linha 900 foi projetado para operações de alta demanda em cozinhas profissionais e restauração.

P: Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

R: O fogão requer uma ligação de 400 V para um funcionamento ideal e eficiente na sua cozinha industrial, garantindo a potência necessária para as suas atividades diárias.

P: O armário inferior é útil para que tipo de armazenamento?

R: O armário inferior é ideal para guardar utensílios de cozinha, panelas, frigideiras ou ingredientes secos, mantendo o seu espaço de trabalho organizado e eficiente.

P: Quais são as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional?

R: As dimensões do fogão elétrico são 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado. O volume é de 1,05 m³ e as dimensões da embalagem são 1000x900x1170 mm para transporte seguro.

P: Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para este equipamento?

R: Para a manutenção e limpeza, é aconselhável limpar regularmente as superfícies de aço inoxidável e as placas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e evite abrasivos.

O chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos também deve ser limpo periodicamente. A porta isolante de parede dupla facilita a limpeza interna.