

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Industrial 8 Queimadores com Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.015	Modelo:	5900.015
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.11 kg	Dimensões:	1600 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5900.015

Descricao Resumida

Potente fogão a gás industrial com 8 queimadores e portas, ideal para cozinhas profissionais. Facilidade de limpeza e segurança operacional.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este queimador a gás industrial de 8 bocas é perfeito para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para oferecer desempenho superior e durabilidade, facilita o fluxo de trabalho graças aos seus queimadores removíveis e à bandeja inferior, simplificando a limpeza e manutenção. A chaminé e as grelhas em ferro fundido esmaltado são resistentes a riscos, garantindo uma vida útil prolongada e uma fácil higienização, essencial em ambientes de restauração.

Cada queimador possui chama-piloto protegida e estabilizador de chama, assegurando um controlo preciso da temperatura e segurança operacional. A robustez dos materiais e a atenção aos detalhes tornam este fogão uma mais-valia para qualquer operação culinária de grande volume, permitindo uma confeção eficiente e consistente dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Adaptado para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, este equipamento é ideal para chefs e equipas que demandam potência e fiabilidade. O seu design com 8 queimadores permite cozinhar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando o tempo e a produtividade durante os períodos de maior afluência. É uma excelente escolha para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto e de alta performance para a confeção de uma vasta gama de pratos.

A incorporação de portas oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios ou ingredientes, otimizando o espaço na sua cozinha profissional. Este móvel de cocção é uma plataforma versátil para qualquer culinária que exija precisão e capacidade de resposta.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1600x900x900 mm
Consumo Gás G20	4,23 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"

Característica	Detalhe
Consumo Gás G30-G31	3,11 Kg/h
Volume	1,3 m ³
Peso Líquido	172 Kg
Potência Nominal	80 kW
Potência dos Queimadores (individual)	6x10 kW + 2x6,5 kW

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão total do fogão industrial?

O fogão possui dimensões de 1600x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço disponível para equipamentos de grande capacidade.

Que tipo de gás é compatível com este queimador industrial?

Este equipamento é compatível com gás G20, com um consumo de 4,23 m³/h, e gás G30-G31, com um consumo de 3,11 Kg/h, oferecendo flexibilidade de ligação à rede de gás do seu estabelecimento.

As grelhas e queimadores são fáceis de limpar?

Sim, o design deste fogão inclui queimadores e uma bandeja inferior removíveis, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diárias, um aspeto crucial para a higiene na cozinha profissional.

A chama dos queimadores é regulável e segura?

Sim, cada queimador conta com chama-piloto protegida, estabilizador de chama e válvula de segurança de temperatura ajustável, garantindo um controlo preciso e uma operação segura para a sua equipa.

Este fogão é adequado para uso em grandes cozinhas comerciais?

Com 8 queimadores de alta potência combinada de 80 kW, este fogão é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande escala que necessitam de elevada capacidade de confeção e durabilidade.