

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Linha 900 com Forno – 8 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.015	Modelo:	UDFO98APG FOGÃO GAS 8 QUEIMADORES COM PORTAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UDFO98APG FOGÃO GAS 8 QUEIMADORES COM PORTAS

Descricao Resumida

Fogão a gás Linha 900 com 8 queimadores e forno, ideal para cozinhas profissionais. Queimadores e bandeja removíveis para fácil limpeza. 1600x900x900 mm.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, da reconhecida Linha 900, oferece um desempenho excepcional para cozinhas de alta exigência. Com oito queimadores potentes e um forno integrado, permite uma flexibilidade culinária superior e otimiza o espaço de trabalho na sua cozinha.

A conceção robusta e a seleção de materiais de alta qualidade garantem durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para ambientes HORECA. A facilidade de limpeza e manutenção, com queimadores e bandeja inferior removíveis, assegura que a higiene e a eficiência operacional sejam sempre mantidas.

Os queimadores em ferro fundido niquelado e a chaminé/grelha em ferro fundido esmaltado à prova de riscos, garantem uma distribuição de calor uniforme e uma longa vida útil. O chama-piloto protegido e o estabilizador de chama proporcionam segurança adicional e controlo preciso da temperatura, essenciais para resultados culinários de excelência.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitem de um equipamento de confeção de alto volume e grande versatilidade. A sua capacidade de oito queimadores permite cozinhar múltiplos pratos em simultâneo, enquanto o forno integrado oferece a possibilidade de assar, gratinar ou manter alimentos quentes de forma eficiente.

Perfeito para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e aumentar a produtividade, sem comprometer a qualidade da confeção. Este fogão é uma solução completa para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1600x900x900 mm
Consumo Gás G20	4,23 m³/h

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