

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



Banho-Maria a Gás Duplo Linha 900, 800x900x900 mm, 42L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.057	Modelo:	UD5900.057
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.057

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste Banho Maria Duplo a Gás? A: Este Banho Maria Duplo a Gás da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço mínimo equivalente para uma instalação e operação adequadas na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação para o Banho Maria Duplo a Gás, especificamente em relação ao gás e eletricidade? A: A instalação deste equipamento requer uma ligação à rede de gás, pelo que é essencial que seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento. Adicionalmente, possui uma tensão de 230 V para o seu sistema elétrico, sendo necessária uma tomada adequada., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do Banho Maria Duplo a Gás para prolongar a sua vida útil? A: Para uma manutenção eficaz, recomenda-se a limpeza diária das cubas e superfícies com detergentes neutros e água morna. Evite produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável. A verificação periódica das ligações de gás e componentes elétricos por um profissional também é crucial., Q: Este Banho Maria Duplo a Gás é compatível com que tipos de recipientes GN? A: Este equipamento foi concebido para acomodar diversos tipos de recipientes GN, aceitando 2x cubas GN 1/1x150 e 2x cubas GN 1/3x150. Esta versatilidade permite uma adaptação flexível às suas necessidades de serviço.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Banho Maria Duplo a Gás, Banho Maria Linha 900, Equipamento de Hotelaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15479
Alt Text Imagens	Udbm9dapg Banho Maria Duplo Gas+arm+portas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Udbm9dapg Banho Maria Duplo Gas+arm+portas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Banhos-Maria
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCPG40L40L900E,VTVS9080CPGS,MS1.116.824.002

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água pré-aquecida para reduzir o tempo de entrada em regime e otimizar o consumo de gás no início do turno., Verifique regularmente os níveis de água para evitar o sobreaquecimento da cuba e garantir uma transferência de calor uniforme por convecção., Configure as divisórias GN estrategicamente para otimizar o fluxo de trabalho, colocando os itens de maior rotação na cuba mais próxima do ponto de serviço., Realize a descalcificação periódica das cubas para manter a eficiência térmica dos queimadores e prolongar a vida útil do aço inoxidável.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Diretor de F&B de Grupos de Restauração, Gestor de Cozinhas Industriais e Refeitórios
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x900x900 mm Embalagem 930x1010x1170 mm Capacidade Cuba: 42 L Dimensões: Cuba: 2xGN 1/1x150 - 2xGN 1/3x150 mm Peso líquido: 96 kg Peso bruto: 105 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	JUJ7035,JUJ7072
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Buffets de Hotelaria de Alto Volume: Utilizado para suportar o fluxo contínuo de pequenos-almoços ou jantares temáticos, mantendo grandes cubas de ovos, estufados ou guarnições quentes. A alimentação a gás assegura uma rápida reposição do calor mesmo com a abertura frequente das tampas durante o serviço., Cozinhas de Produção e Catering: Atua como uma estação intermédia de retenção térmica para molhos delicados e caldos que não podem ferver, mas que devem estar prontos para o empratamento imediato. A configuração dupla permite separar bases de peixe e carne, evitando contaminações cruzadas de aromas., Linhas de Self-Service e Cantinas Institucionais: Integrado em linhas de distribuição para manter pratos principais e acompanhamentos à temperatura ideal de consumo durante janelas de serviço prolongadas. A compatibilidade com cubas GN 1/1 e 1/3 oferece a flexibilidade necessária para gerir diferentes rácios de rotação de produto.</p>
Uso Profissional - Introdução	O Banho Maria Duplo a Gás da Linha 900 é um equipamento de alta performance projetado para operações de grande volume que exigem estabilidade térmica rigorosa e integridade organolética dos alimentos. Com uma profundidade de 900mm, esta unidade robusta maximiza a produtividade na linha de confeção, permitindo que chefs mantenham bases, guarnições e proteínas à temperatura de segurança (HACCP) sem comprometer a textura ou o sabor original das preparações.

Descricao Resumida

Banho-Maria a gás duplo, linha 900, com 800x900x900 mm e 42L de capacidade. Ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Banho-Maria Duplo a Gás — Maria a Gás — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio de restauração com o nosso aquecedor de alimentos duplo a gás, pertencente à robusta Linha 900. Este equipamento foi concebido para preservar grandes quantidades de refeições na sua temperatura ideal de serviço, assegurando a consistência e a excelência dos seus pratos, cruciais para a plena satisfação do cliente.

A sua alimentação a gás proporciona um aquecimento célere e equilibrado, permitindo uma regulação precisa da temperatura e uma gestão otimizada dos custos operacionais. A construção com materiais de topo garante durabilidade e simplicidade na limpeza, aspetos fundamentais em ambientes de restauração de ritmo acelerado.

Com toda a compatibilidade para tabuleiros Gastronorm (GN), este aparelho adapta-se com flexibilidade às suas necessidades, seja para sopas, molhos, acompanhamentos ou pratos principais. Este banho-maria consubstancia a solução ideal para manter a sua oferta gastronómica sempre pronta a servir, minimizando desperdícios e aperfeiçoando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos a gás duplo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor hoteleiro e da restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios e serviços de catering. É particularmente apropriado para cozinhas industriais que exigem a manutenção de várias preparações quentes durante períodos prolongados, assegurando a qualidade e a segurança alimentar. Ideal para servir buffets em eventos ou em linhas de self-service com elevado volume de clientes, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura e textura ideais ao longo de todo o serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	930x1010x1170 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	42 L
Dimensões Cuba	2xGN 1/1x150 mm e 2xGN 1/3x150 mm
Peso Líquido	96 kg
Peso Bruto	105 kg
Tensão	230 V
Tipo de Energia	Gás

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total das cubas deste aquecedor de alimentos?

Este equipamento dispõe de uma capacidade total de 42 litros, distribuída por duas cubas GN 1/1x150 mm e duas cubas GN 1/3x150 mm, oferecendo versatilidade no serviço de confecção.

É fácil de limpar e manter este equipamento de hotelaria?

Sim, a sua construção em materiais de alta qualidade e o design funcional foram cuidadosamente planeados para facilitar a limpeza diária e a manutenção, garantindo a máxima higiene e longevidade ao equipamento.

Este banho-maria duplo a gás é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Ideal para cozinhas de hotelaria, restauração e catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes, este banho-maria da linha 900 adapta-se perfeitamente a ambientes com volume de serviço elevado e exigente.

Como posso otimizar o consumo de gás deste banho-maria?

Para otimizar o consumo, é recomendável utilizar sempre água pré-aquecida para encurtar o tempo de aquecimento inicial. Monitorizar e manter os níveis de água adequados também contribui para uma melhor eficiência energética.

Que tipos de recipientes Gastronorm são compatíveis com este aparelho?

Este banho-maria foi concebido para acomodar diversos tipos de recipientes GN, aceitando especificamente 2 cubas GN 1/1x150 e 2 cubas GN 1/3x150, proporcionando uma adaptação flexível às suas necessidades operacionais.