

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



Marmita a Gás de Aquecimento Indireto 150L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.070	Modelo:	UD5900.070
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.59 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.070

FAQ

Q: Quais as dimensões da marmita e o espaço necessário para instalação? A: A marmita a gás de aquecimento indireto tem dimensões de 800x900x900 mm. É necessário considerar espaço adicional para as ligações de gás e água, bem como para a manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta marmita a gás? A: Este equipamento requer uma ligação de gás (G20 ou G30/G31) e uma ligação elétrica de 230 V. É essencial que a instalação seja realizada por profissionais qualificados e em conformidade com as normas de segurança aplicáveis., Q: Como é feita a manutenção e limpeza da marmita? A: A marmita foi projetada para uma limpeza fácil, com uma torneira para enchimento de água e válvula de drenagem. Recomenda-se a limpeza diária da cuba e verificação periódica das conexões e sistemas de segurança por um técnico., Q: Esta marmita possui sistemas de segurança integrados? A: Sim, a marmita inclui um termostato de segurança e uma válvula de segurança para o registo de gás, garantindo a operação segura do equipamento em ambientes profissionais., Q: Que acessórios estão incluídos com a marmita ou são compatíveis? A: A marmita é fornecida com uma torneira para enchimento de água e uma válvula de drenagem. A compatibilidade com outros acessórios depende do fabricante, sendo aconselhável consultar o manual do produto ou um representante comercial.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

marmita a gás, marmita aquecimento indireto, marmita industrial 150L

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15493

Alt Text Imagens

Marmita Gas Aquecimento Indireto 150lt Marmita industrial a gás de 150L com aquecimento indireto em aço inoxidável para cozinhas profissionais e catering.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Marmita Gas Aquecimento Indireto 150lt

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Marmitas

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRMG150L900E,VTVS9080PGI150,MS1.115.824.004

Uso Profissional - Dicas	<p>Verifique regularmente o nível do fluido térmico na câmara de expansão para assegurar a máxima eficiência na transferência de calor., Utilize a válvula de drenagem progressiva para extrair caldos diretamente para cubas GN, evitando o levantamento de pesos e minimizando riscos de queimaduras., Para otimizar o consumo de gás, mantenha a tampa de isolamento duplo fechada durante o pré-aquecimento e a cozedura lenta., Realize a limpeza da válvula de segurança e dos injetores trimestralmente para manter a potência nominal de 20,5 kW e evitar depósitos de gordura.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Chefs Executivos de Cozinhas Centrais e Catering, Gestores de Operações em Refeitórios Industriais</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Torneira para encher d'água e válvula de drenagem Aquecimento indireto com alta eficiência utilizando óleo térmico para manter a temperatura estável. Possui termostato de segurança, válvula de segurança para registro de gás e controle termostático. A temperatura operacional varia de 0 a 180°C.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x900x900 mm
 Potência: nominal Qn/ 20,5 kw
 Potência: dos queimadores (individual) 20,5 kw
 Secções cabo 5x4 H05RNFmm2
 Consumo Gás G20 2,17 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 1,59 kg/h
 Capacidade Cuba:: s 150 Lt
 Dimensões: Cuba: 590x600 mm
 Volume: 1,05 m3
 Potência: total 20 kw
 Tensão: 230 V
 Peso liquido: 156 kg
 Peso bruto: 172 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>JUU7038,JUU3457,JUU1918</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas Hospitalares e Unidades de Saúde: Utilizada para a produção em massa de dietas líquidas e pastosas, como cremes de legumes e caldos, garantindo a pasteurização segura e a manutenção da textura sem caramelização excessiva., Unidades de Produção de Catering para Eventos: Ideal para o braisage de grandes cortes de carne ou confeção de bases de molhos que exigem longos períodos de cozedura a temperaturas controladas, assegurando a padronização do sabor em centenas de doses., Refeitórios Escolares e Corporativos: Empregue na cozedura de leguminosas e acompanhamentos como arroz ou massa em larga escala, aproveitando a torneira de enchimento rápido e a válvula de drenagem de grande caudal para acelerar os ciclos de serviço.</p>

Uso Profissional - Introdução

A marmita a gás de aquecimento indireto da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento projetado para a confecção de grandes volumes, onde a precisão térmica e a integridade do produto são críticas. Graças ao sistema de banho-maria com óleo térmico, esta unidade de 150 litros elimina os pontos quentes comuns no aquecimento direto, garantindo que preparações delicadas ou densas não queimem nem adiram ao fundo da cuba, otimizando o tempo de limpeza e reduzindo o desperdício alimentar em operações B2B de grande escala.

Descricao Resumida

Marmita a gás de aquecimento indireto, 150 litros, Linha 900. Ideal para cozinhas profissionais. Inclui torneira de água, válvula de drenagem e controlo termostático para segurança.

Descricao Completa

Marmita a Gás — Principais Vantagens

Esta panela industrial a gás, com o seu sistema de aquecimento indireto através de óleo térmico, garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme, ideal para cozinhar grandes volumes de alimentos sem o risco de queimar ou aderir. Concebida para as exigências da restauração profissional e hotelaria, oferece controlo preciso da temperatura e uma operação segura. A sua construção robusta, parte da conceituada Linha 900 da UDI, assegura durabilidade e eficiência energética, otimizando os custos operacionais do seu negócio. Uma torneira para enchimento e uma válvula de drenagem facilitam a utilização e limpeza diária, contribuindo para a máxima produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta marmita a gás de 150 litros torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção, como restaurantes de grande capacidade, hotéis, refeitórios e empresas de catering. É perfeita para a confecção de sopas, caldos, guisados, massas ou outros pratos que exijam um cozinhado lento e preciso, mantendo a qualidade dos alimentos mesmo em picos de produção elevados. A sua capacidade e eficiência são ideais para otimizar os processos de cozinhado, garantindo resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência Nominal Q _n	20,5 kW
Potência Queimadores (Individual)	20,5 kW
Secções Cabo	5x4 H05RNF mm ²
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	2,17 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30- G31 (GPL)	1,59 kg/h
Capacidade Cuba	150 L
Dimensões Cuba	590x600 mm
Volume	1,05 m ³
Potência Total	20 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	156 kg
Peso Bruto	172 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	930x1010x1170 mm
Características Adicionais	Torneira para enchimento de água; Válvula de drenagem; Aquecimento indireto com óleo térmico; Termostato de segurança; Válvula de segurança para registo de gás; Controlo termostático; Temperatura operacional de 0 a 180°C.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto, que emprega óleo térmico, permite uma distribuição de calor homogénea e suave, prevenindo que os alimentos queimem no fundo da cuba. Garante ainda uma temperatura estável para resultados culinários superiores.

Esta panela industrial é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas com elevada produção, como restaurantes de grande capacidade, hotéis, refeitórios ou qualquer negócio do setor de hotelaria que necessite de cozinhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e segura.

Quais são os mecanismos de segurança integrados?

O tacho industrial inclui um termostato de segurança e uma válvula de segurança para o registo de gás, salvaguardando uma operação segura e prevenindo eventuais sobreaquecimentos ou fugas.

Pode ser utilizada com que tipo de gás?

A marmitta é compatível tanto com Gás Natural (G20) como com Gás Propano/Butano (GPL – G30-G31), oferecendo flexibilidade conforme a instalação disponível do seu estabelecimento.

Quais as dimensões da marmitta e o espaço necessário para instalação?

A marmitta a gás de aquecimento indireto tem dimensões de 800x900x900 mm. É necessário considerar espaço adicional para as ligações de gás e água, bem como para a manutenção regular do equipamento.