

# 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 Industrial 250L, Óleo Térmico, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.074	<b>Modelo:</b>	UD5900.074
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	2.39 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.074

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões da marmita a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: A marmita a gás da Linha 900 possui dimensões de 1200x900x900 mm. Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente em redor para ventilação adequada, manutenção e segurança operacional. Recomenda-se consultar o manual técnico para especificações exatas de afastamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para a marmita com aquecimento a óleo térmico? A: Esta marmita requer uma ligação à rede de gás (G20 com consumo de 3,25 m³ ou G30/G31 com consumo de 2,39 kg/h) e alimentação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, respeitando as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos em cozinhas profissionais., Q: Como se efetua a manutenção e limpeza desta marmita industrial? A: A manutenção regular inclui a verificação dos queimadores, do circuito de óleo térmico e dos sistemas de segurança. A limpeza diária da cuba deve ser feita com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. O sistema de drenagem e a torneira de enchimento de água facilitam a higiene. Recomenda-se um plano de manutenção preventiva por um profissional especializado., Q: Quais acessórios estão incluídos com a marmita e quais são compatíveis? A: A marmita inclui uma torneira para enchimento de água e uma válvula de drenagem. Outros acessórios específicos, como cestos internos ou sistemas de agitação, podem ser adquiridos separadamente. A nossa equipa comercial poderá indicar os acessórios compatíveis com este modelo de Linha 900 para otimizar o seu uso.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

marmita a gás, Linha 900, cozinha industrial

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15499

**Alt Text Imagens**

Marmita Gas Aquecimento Oleo Termico 250lt Marmita industrial a gás com aquecimento a óleo térmico, capacidade 250L, em aço inoxidável para hotelaria e restauração.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Marmita Gas Aquecimento Oleo Termico 250lt

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Gaz &gt; Marmitas

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Gaz, CONFEÇÃO &gt; Linha 900, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

MS1.115.824.006,MS1.115.824.007,MS1.115.824.009

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Aproveite a inércia térmica do óleo térmico para desligar os queimadores nos últimos 10-15 minutos de cozedura, reduzindo o consumo de gás sem perder eficácia., Utilize a válvula de drenagem para extrair caldos diretamente para recipientes GN, garantindo uma operação ergonómica e evitando o risco de queimaduras por manuseamento manual., Verifique regularmente o nível do óleo térmico através do manómetro de controlo para assegurar que a transferência de calor mantém a eficiência nominal de 30,75 kW., Programe a limpeza da cuba imediatamente após o serviço, utilizando a torneira de enchimento integrada para soltar resíduos enquanto a estrutura ainda retém algum calor residual.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Diretores de F&amp;B de unidades hoteleiras de grande dimensão, Gestores de Cozinhas Centrais e Unidades de Produção Alimentar (UPA), Chefes de Cozinha de refeitórios industriais e serviços de catering para eventos</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Torneira para encher de água e válvula de drenagem Aquecimento indireto do óleo, proporcionando alta eficiência Óleo térmico mantém a temperatura estável Termostato de segurança Válvula de segurança para registro de gás Controle termostático Temperatura operacional de 0 a 180°C&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1200x900x900 mm&lt;br /&gt; Potência: nominal Qn/ 30,75 kw&lt;br /&gt; Potência: dos queimadores (individual) 30,75 kw&lt;br /&gt; Consumo Gás G20 3,25 m3&lt;br /&gt; Entrada de gás R 1/2" &lt;br /&gt; Consumo Gás G30-G31 2,39 kg/h&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 250 L&lt;br /&gt; Dimensões: Cuba: 956x525x525 mm&lt;br /&gt; Volume: 1,43 m3&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 275 Kg&lt;br /&gt; Potência: total Kw 30 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>MS1.116.824.003,JUJ7071,JUJ3457</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Cozinhas Hospitalares e Unidades de Saúde: Utilizada para a produção em larga escala de dietas pastosas, sopas e caldos, onde a manutenção da temperatura estável é crítica para a segurança alimentar e a preservação das propriedades nutricionais de centenas de doses em simultâneo., Unidades de Catering e Banquetes: Ideal para o braseado de carnes e confeção de molhos base em volumes industriais, permitindo que o chef execute processos de cozedura lenta durante várias horas com supervisão mínima, graças à estabilidade térmica do sistema de banho-maria a óleo., Cantinas Escolares e Refeitórios Corporativos: Aplicada na cozedura de grandes quantidades de massas e estofados, aproveitando a torneira de enchimento rápido e a válvula de drenagem de grande calibre para otimizar os tempos de rotação entre turnos de serviço e facilitar a higienização profunda.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Marmita a Gás Linha 900 de 250L com aquecimento indireto por óleo térmico é o equipamento central para unidades de produção alimentar que exigem elevada produtividade sem comprometer a integridade dos ingredientes. Ao contrário do aquecimento direto, o sistema de óleo térmico assegura uma inércia térmica superior e uma distribuição de calor homogénea por toda a cuba, eliminando pontos quentes e o risco de carbonização no fundo, o que resulta numa redução significativa de desperdício e numa consistência absoluta em ciclos de cozedura prolongados.

## Descricao Resumida

Marmita a gás industrial 250L, Linha 900, com aquecimento a óleo térmico. Ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência e segurança.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais de grande volume, esta panela a gás da Linha 900 destaca-se pelo seu aquecimento indireto a óleo térmico, garantindo uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme. A tecnologia do óleo térmico previne que os alimentos se queimem ou colem no fundo do recipiente, essencial para a confeção de sopas, caldos e guisados que exigem um controlo de temperatura rigoroso e uma elevada qualidade final, mesmo em produções massivas. A sua robustez e capacidade de 250 litros tornam-na uma solução duradoura para o ritmo acelerado da restauração.

### marmita a gás industrial — Marmita a Gás — Principais Vantagens

A utilização do sistema de aquecimento a óleo térmico assegura uma eficiência energética superior e uma temperatura operacional constante, otimizando o consumo de gás. Equipada com um termostato dedicado e uma válvula de segurança para o registo de gás, esta marmita industrial oferece máxima proteção contra sobreaquecimento e fugas, proporcionando tranquilidade à sua equipa. O design e os materiais de alta qualidade minimizam o tempo dedicado à limpeza e manutenção, aumentando a produtividade na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que procuram um tacho de confeção de elevada capacidade. É perfeitamente adequado para a preparação de grandes quantidades de molhos, massas, estufados e outros pratos que beneficiam de um cozimento lento e controlado. A sua fiabilidade e eficiência são cruciais para manter a consistência e a satisfação dos clientes em ambientes de alta demanda.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x900x900 mm
Potência Nominal (Qn)	30,75 kW
Potência dos Queimadores (Individual)	30,75 kW
Consumo Gás G20	3,25 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	2,39 kg/h
Capacidade da Cuba	250 L
Dimensões da Cuba (LxPxA)	956x525x525 mm
Volume	1,43 m³
Peso Líquido	275 Kg
Potência Total	30 kW
Tensão	230 V
Torneira para Encher de Água	Sim
Válvula de Drenagem	Sim
Aquecimento	Óleo Térmico (Indireto)
Termostato de Segurança	Sim
Válvula de Segurança para Gás	Sim
Controlo Termostático	Sim
Temperatura Operacional	0 a 180°C

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem do aquecimento a óleo térmico?

O aquecimento indireto através de óleo térmico proporciona uma distribuição de calor extremamente uniforme e estável. Isso evita que os alimentos se queimem ou colem ao fundo, garantindo um

cozimento mais homogéneo e eficiente, ideal para grandes volumes.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade simplificam a limpeza. A presença de uma torneira para encher de água e uma válvula de drenagem facilita a manutenção diária e a higiene do equipamento, crucial para qualquer cozinha profissional.

### **Este equipamento é seguro para uso profissional?**

Absolutamente. Está equipada com um termostato de segurança e uma válvula de segurança para o registo de gás, garantindo a máxima proteção contra sobreaquecimento e fugas, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos profissionais.

### **Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta marmitta?**

Esta panela de cozedura industrial é ideal para brasear carnes, confeccionar molhos base, preparar sopas e caldos, bem como cozinhar grandes quantidades de massas e estufados. A sua capacidade de 250L é perfeita para a produção em larga escala, mantendo a qualidade dos alimentos.

### **Quais os requisitos de instalação para a marmitta a gás?**

A instalação desta marmitta requer uma ligação à rede de gás (G20 ou G30/G31) e alimentação elétrica de 230V. É imprescindível que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, seguindo todas as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás e elétricos em cozinhas profissionais.