

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás Linha 900 com Forno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.008	Modelo:	UD5900.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.11 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.008

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fogão a gás Linha 900 e o espaço necessário na cozinha? A: Este fogão a gás profissional Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. Para garantir uma instalação adequada e segurança operacional, recomendamos um espaço de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento para ventilação e acessibilidade. Certifique-se de que dispõe de área suficiente para abertura da porta do forno e movimentação durante a limpeza., Q: Quais os requisitos de instalação para o fogão a gás com forno, e é compatível com diferentes tipos de gás? A: Este fogão a gás com forno requer uma entrada de gás de R 1/2". É compatível com Gás G20, com um consumo de 4,23 m3/h, e com Gás G30-G31, com um consumo de 3,11 kg/h. A instalação deve ser sempre realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor. Possui ignição piezoelétrica, não necessitando de ligação elétrica para os queimadores, mas é fundamental verificar a compatibilidade da instalação com o tipo de gás utilizado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste fogão profissional de 4 queimadores? A: A manutenção e limpeza deste fogão profissional são simplificadas pela sua construção. Os queimadores e a bandeja inferior são removíveis para fácil higienização. A chaminé e a grelha do fogão, ambas de ferro fundido esmaltado e à prova de riscos, são igualmente fáceis de limpar. As prateleiras do forno em aço inoxidável são removíveis e a chapa do fundo do forno é esmaltada. Recomenda-se a limpeza diária após o uso e verificações periódicas por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Quais os acessórios incluídos com o fogão a gás Linha 900 e quais são compatíveis? A: Este fogão a gás Linha 900 é fornecido com prateleiras de aço inoxidável removíveis para o forno. O interior do forno é apropriado para medidas GN 2/1, o que permite o uso de uma vasta gama de tabuleiros e recipientes gastrónorm standard. Para outros acessórios compatíveis, como grelhas adicionais ou tabuleiros específicos, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso suporte técnico para informações mais detalhadas e recomendações.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fogão a gás linha 900, fogão profissional com forno, fogão 4 queimadores gás

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15401

Alt Text Imagens

Fogao Gas 4 Queimadores Forno Gas 3x10kw+1x6,5kw
Fogão industrial a gás em aço inox com 4 queimadores e forno, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Gas 4 Queimadores Forno Gas 3x10kw+1x6,5kw

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Linha 900 > Gaz > Fogões
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRC6F900H,HRC4F900H
Uso Profissional - Dicas	Maximize o fluxo de trabalho utilizando tabuleiros GN 2/1 standard no forno para transferir alimentos diretamente da zona de preparação para a confeção sem troca de recipientes., Realize a limpeza diária por desmontagem dos queimadores niquelados e da bandeja de recolha para evitar a obstrução dos orifícios de saída de gás e garantir a eficiência do consumo., Aproveite a inércia térmica das grelhas de ferro fundido esmaltado para manter a temperatura entre serviços de curta duração, otimizando o gasto energético de gás., Verifique periodicamente o estado do acendimento piezoelétrico e do termopar do forno para assegurar a prontidão operacional em horas de ponta.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Restaurantes Fine Dining e Brasseries, Diretores de Food & Beverage de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Cozinhas Centrais e Cantinas Industriais
Descrição Curta Original	4 queimadores com fácil limpeza e manutenção, queimador e bandeja inferior removíveis. Chaminé e grelha do fogão de ferro fundido esmaltado à prova de riscos, de fácil limpeza. Bocas de ferro fundido niquelado. Chama-piloto protegido com forno. Medida GN 2/1 apropriada para o interior do forno. Chapa do fundo do forno esmaltada. Chapa do corpo do forno feita de alumínio. Porta isolante com parede dupla de aço inoxidável. Estabilizador de chama. Prateleiras do forno em aço inoxidável removíveis, de fácil limpeza. Temperatura ajustável com válvula de segurança e registro de gás. Forno com acendimento piezoelétrico.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Consumo Gás G20 4,23 m3/h Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 3,11 kg/h Dimensões: do forno 545x645x300/1x2/1GN mm Volume: 1,05 m3 Potência: nominal 41 Qn/kw Potência: dos queimadores (individual) 3x10+1x6,5 kw Peso líquido: 136 Kg Peso bruto: 148 kg Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,VTVS9080BMGT

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Banquetes e Catering de Grande Escala: Utilização do forno GN 2/1 para a regeneração simultânea de grandes volumes de guarnições ou assados lentos, enquanto os queimadores de 10 kW permitem a selagem rápida de proteínas em frigideiras de grande diâmetro sem perda de temperatura residual., Cozinhas de Hotelaria com Menu à la Carte: Gestão de múltiplas preparações técnicas em simultâneo, onde a estabilidade da chama e o controlo preciso das válvulas de segurança permitem reduções delicadas de molhos e a confeção de caldos base em panelas de alta capacidade de forma segura e contínua., Refeitórios e Unidades de Saúde: Execução de ciclos de confeção em massa onde a robustez das grelhas em ferro fundido suporta o peso de marmitas industriais, garantindo uma distribuição de calor uniforme para evitar quebras térmicas durante a produção de centenas de refeições diárias.

Uso Profissional - Introdução

O Fogão a Gás Linha 900 com 4 Queimadores e Forno GN 2/1 é um equipamento de alto rendimento concebido para ser o núcleo operacional de cozinhas industriais que exigem potência calorífica superior e fiabilidade mecânica. Com uma potência nominal de 41 kW e estrutura em aço inoxidável com componentes em ferro fundido niquelado, este bloco de confeção assegura uma resposta térmica imediata e uma durabilidade extrema sob regimes de trabalho intensivo de 24/7.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 900 com 4 queimadores de alta potência e forno GN 2/1. Dimensões: 800x900x900 mm. Essencial para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Profissional – Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas comerciais mais exigentes, este equipamento de confeção a gás da Linha 900 é a união perfeita entre robustez e eficiência. A sua construção em ferro fundido esmaltado e aço inoxidável não só garante uma durabilidade excecional, como também facilita a

limpeza contínua, uma característica indispensável em ambientes de restauração de elevado tráfego.

Com quatro queimadores de elevada potência, incluindo um de 6,5 kW e três de 10 kW, este fogão oferece uma versatilidade sem igual para diversas técnicas culinárias. O forno a gás integrado, com uma generosa capacidade GN 2/1, é a solução ideal para assados volumosos, assegurando uma cozedura uniforme e eficaz em todas as preparações.

A segurança é uma prioridade, apresentando um estabilizador de chama e uma válvula de segurança no forno para tranquilidade total da sua equipa. O design foi otimizado para uma manutenção descomplicada, com componentes totalmente removíveis que minimizam o tempo de inatividade e maximizam a produtividade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha acertada para cozinhas de grande volume, restaurantes movimentados, estabelecimentos hoteleiros e refeitórios, bem como qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração que necessite de um equipamento de cozedura potente e fiável. A capacidade GN 2/1 do forno permite o cozinhado de grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o serviço durante as horas de maior afluxo.

Representa uma solução completa para cozedura, assados e aquecimento, capaz de suportar o uso intensivo diário e contribuir significativamente para a eficiência operacional do seu negócio, garantindo um desempenho consistente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	800 x 900 x 900 mm
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	4,23 m³/h
Consumo Gás G30-G31 (Propano/Butano)	3,11 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Dimensões do Forno	545 x 645 x 300 mm (GN 2/1)
Volume do Forno	1,05 m³
Potência Nominal	41 kW

Característica	Detalhe
Potência dos Queimadores	3 x 10 kW + 1 x 6,5 kW
Peso Líquido	136 kg
Peso Bruto	148 kg
Dimensões da Embalagem	930 x 1010 x 1170 mm
Material da Grelha/Chaminé	Ferro fundido esmaltado
Material das Bocas	Ferro fundido niquelado
Forno	Capacidade GN 2/1, acendimento piezoelétrico, chapa do fundo esmaltada, corpo em alumínio, porta isolante dupla em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Ajustável com válvula de segurança e registo de gás

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno presente neste equipamento de cozedura a gás?

O forno possui uma capacidade de 1,05 m³ e foi especificamente concebido para acomodar tabuleiros GN 2/1, tornando-o ideal para produções de grande volume em qualquer cozinha profissional. É a solução perfeita para otimizar o espaço e a eficiência.

Este fogão profissional é compatível com que tipos de gás?

Este fogão é extremamente versátil e compatível com Gás G20 (Gás Natural) e Gás G30-G31 (Gás Propano/Butano). Esta flexibilidade garante uma fácil adaptação a diferentes tipos de instalações de gás na sua cozinha.

Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás com forno?

A instalação requer uma entrada de gás de R 1/2" e deve ser sempre realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança. Possui ignição piezoelétrica, não necessitando de ligação elétrica para os queimadores, mas a compatibilidade da instalação com o tipo de gás é crucial. Além disso, recomenda-se um espaço de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e segurança.

Como são realizados a manutenção e a limpeza diárias dos queimadores e do forno?

A manutenção e limpeza são simplificadas pela sua construção inteligente, com queimadores e bandejas inferiores totalmente removíveis para uma higienização eficaz. As grelhas, a chaminé em ferro fundido esmaltado e as prateleiras do forno em aço inoxidável também são fáceis de limpar e resistentes a riscos para uma durabilidade prolongada.

Quais os acessórios incluídos com o fogão a gás Linha 900 e quais são compatíveis?

O fogão é fornecido com prateleiras de aço inoxidável removíveis para o forno, o qual é perfeitamente adequado para medidas GN 2/1. Isso permite o uso de uma vasta gama de tabuleiros e recipientes gastronorm standard disponíveis no mercado. Para mais informações sobre acessórios adicionais, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso apoio técnico.