

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

Fogão Industrial a Gás Linha 900 — 6 Queimadores e Forno GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.010	Modelo:	UD5900.010
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.43 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.010

FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste fogão industrial a gás? A: Este fogão industrial a gás tem dimensões de 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para encaixar na maioria das cozinhas profissionais. O forno, por sua vez, apresenta dimensões internas de 545x645x300 mm (largura x profundidade x altura), adequado para tabuleiros GN 2/1. Q: Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás? A: Para a instalação deste fogão, é necessária uma entrada de gás R 1/2". O consumo de gás natural (G20) é de 6,03 m3/h e o consumo de gás propano/butano (G30-G31) é de 4,43 kg/h. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento. Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A manutenção e limpeza são simplificadas graças aos queimadores e à bandeja inferior removíveis. A chaminé e a grelha do fogão são de ferro fundido esmaltado, à prova de riscos e fáceis de limpar. As prateleiras do forno são em aço inoxidável e também removíveis, facilitando a higienização completa. Q: Este fogão inclui algum acessório ou é compatível com outros? A: O forno está preparado para utilizar tabuleiros e recipientes GN 2/1. As prateleiras em aço inoxidável são removíveis e de fácil limpeza. Não se especificam outros acessórios incluídos, mas a compatibilidade com a norma GN 2/1 oferece grande flexibilidade para utensílios de cozinha profissionais.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fogão Industrial a Gás, Fogão Linha 900, Forno GN 2/1
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15403
Alt Text Imagens	Fogao Gas 6 Queimadores Forno Gas Armario Fogão industrial a gás em aço inox com 6 queimadores, forno e armário lateral para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fogao Gas 6 Queimadores Forno Gas Armario
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,HRC6F900HM

Uso Profissional - Dicas	Otimize o fluxo de trabalho utilizando recipientes GN 2/1 diretamente do forno para carros de transporte térmico, reduzindo o manuseamento de alimentos., Realize a calibração periódica dos injetores e a limpeza da chama-piloto para garantir a eficiência energética e evitar consumos excessivos de gás G20/G30., Aproveite a profundidade de 900mm para alinhar este bloco com outros módulos da mesma linha, criando uma ilha de confeitaria ergonômica que facilita a higienização do rodapé., Utilize os queimadores de 10 kW para selagem rápida de carnes (maillard) e os de 6.5 kW para reduções delicadas que exigem calor constante mas moderado.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Restaurantes de Volume, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	6 queimadores, fácil limpeza e manutenção graças aos queimadores e bandeja inferior removíveis. Chaminé e grelha do fogão de ferro fundido esmaltado à prova de riscos e fácil de limpar. Bocas de ferro fundido niquelado. Chama-piloto protegido. Com forno e armário inferior. Medida GN 2/1 adequada para o interior do forno. Chapa do fundo do forno esmaltada. Chapa do corpo do forno feita de alumínio e porta isolada com parede dupla de aço inoxidável. Estabilizador de chama. Prateleiras removíveis de fácil limpeza em aço inoxidável no forno. Temperatura ajustável, válvula de segurança e registro de gás. Forno com acendimento piezoelétrico. Forno com prateleiras em aço inoxidável removíveis e fáceis de limpar.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x900x900 mm Consumo Gás G20 6,03 m3/h Entrada de gás R 1/2” Consumo Gás G30-G31 4,43 kg/h Dimensões: do forno e Potência: /kW 545x645x300/1x2/1GN 6 Kw mm Volume: 1,52 m3 Peso 180-210 kg Potência: nominal 58,5 Qn/kw Potência: dos queimadores (individual) 4x10+2x6,5 kw
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,VTVS9080BMGT,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização do forno de grande formato GN 2/1 para a regeneração ou assado lento de grandes volumes de proteína, enquanto os seis queimadores permitem a preparação simultânea de guarnições e molhos em tachos de grande calibre sem perda de pressão., Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Ideal para a confeitaria de estufados e caldos em panelas de alta capacidade que exigem os queimadores de 10 kW, garantindo uma ebulição rápida e controlo preciso da chama em processos de cozedura prolongados., Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão: Operação em regime contínuo para a preparação de pequenos-almoços e buffets, onde a resistência mecânica da Linha 900 suporta o manuseamento constante de trem de cozinha pesado e a necessidade de higienização rápida entre turnos.

Uso Profissional - Introdução

O fogão industrial a gás da Linha 900 é um pilar de produtividade para cozinhas de alto rendimento, combinando uma configuração de seis queimadores de alta potência com a versatilidade de um forno GN 2/1. Projetado para suportar ciclos de trabalho intensivos em ambientes B2B, este equipamento assegura uma distribuição térmica homogénea e uma robustez estrutural que minimiza tempos de paragem e maximiza a capacidade de resposta em picos de serviço.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Nº de Queimadores

6

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 900 com 6 queimadores potentes e forno GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais e fácil de limpar.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento industrial da Linha 900 é um pilar de produtividade, combinando uma placa de seis queimadores de alta potência com um forno versátil. Concebido para suportar os ciclos de trabalho mais intensos em cozinhas profissionais, este bloco de confeção garante uma distribuição térmica homogénia e uma robustez estrutural que minimiza os tempos de paragem e maximiza a eficiência nos picos de serviço. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza.

Equipado com queimadores potentes e uma chama-piloto protegida, o fogão oferece um controlo de temperatura preciso, otimizando a preparação de uma vasta gama de pratos. A estrutura foi concebida para uma manutenção simplificada, com componentes removíveis e superfícies resistentes a riscos, assegurando uma higiene impecável e uma vida útil prolongada. O forno, com capacidade GN 2/1, permite a utilização de tabuleiros de alta capacidade, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitão é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e versátil. A sua potência e robustez tornam-no uma peça central em qualquer cozinha profissional que procure alta eficiência e resultados de confeitão consistentes. Utilize os queimadores de 10 kW para selagem rápida de carnes (reação de Maillard) e os de 6,5 kW para reduções delicadas que exigem calor constante, mas moderado.

Otimize o fluxo de trabalho utilizando recipientes GN 2/1 diretamente do forno para carros de transporte térmico, reduzindo o manuseamento de alimentos. Realize a calibração periódica dos injetores e a limpeza da chama-piloto para garantir a eficiência energética e evitar consumos excessivos de gás. Aproveite a profundidade de 900mm para alinhar este bloco com outros módulos da mesma linha, criando uma ilha de confeitão ergonómica que facilita a higienização do rodapé.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x900x900 mm
Consumo Gás (G20)	6,03 m³/h
Consumo Gás (G30-G31)	4,43 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Dimensões Forno (LPA)	545x645x300 mm
Capacidade Forno	1x2/1 GN
Potência Forno	6 kW
Potência Nominal	58,5 Qn/kW
Potência Queimadores	4x10 kW + 2x6,5 kW
Volume	1,52 m³
Peso	180-210 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e grandes estabelecimentos de restauração, devido à sua capacidade e robustez, que permitem lidar com volumes elevados de confeitão.

Quais as vantagens dos queimadores e da bandeja inferior removíveis?

Os componentes removíveis facilitam significativamente a limpeza e manutenção do equipamento, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do fogão industrial.

O forno suporta tabuleiros de tamanho profissional?

Sim, o forno deste modelo foi projetado com medidas GN 2/1, sendo perfeitamente adequado para tabuleiros gastronorm de elevada capacidade.

Quais as dimensões exatas deste fogão industrial a gás?

Este fogão tem dimensões de 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para encaixar na maioria das cozinhas profissionais. O forno, por sua vez, apresenta dimensões internas de 545x645x300 mm (largura x profundidade x altura), adequado para tabuleiros GN 2/1.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?

A manutenção e limpeza são simplificadas graças aos queimadores e à bandeja inferior removíveis. A chaminé e a grelha do fogão são de ferro fundido esmaltado, à prova de riscos e fáceis de limpar. As prateleiras do forno são em aço inoxidável e também removíveis, facilitando a higienização completa.