

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 a Gás Linha 900, 6 Queimadores, 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.011	Modelo:	UD5900.011
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.43 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.011
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste fogão a gás? A: O fogão a gás Linha 900 possui dimensões de 1200x900x900 mm. No entanto, é fundamental considerar um espaço adicional para facilitar a instalação, ventilação adequada e manutenção futura, garantindo o correto funcionamento e segurança do equipamento na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação para o fogão a gás Linha 900? A: A instalação deste fogão a gás requer uma entrada de gás R 1/2". É compatível com Gás G20 e G30-G31. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a conformidade com todas as normas de segurança e um desempenho otimizado. Verifique sempre a compatibilidade com a sua rede de gás local., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e superfícies do fogão? A: A limpeza é simplificada graças aos queimadores e bandejas inferiores removíveis. A chaminé e as grelhas do fogão, feitas de ferro fundido esmaltado à prova de riscos, podem ser facilmente limpas. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para equipamentos de cozinha profissional, evitando abrasivos para preservar a durabilidade do equipamento., Q: Este fogão a gás possui sistema de segurança e controlo de temperatura? A: Sim, o fogão está equipado com uma válvula de segurança e um registo de gás que permite ajustar a temperatura de forma precisa. Dispõe também de uma chama-piloto protegida e estabilizador de chama, garantindo segurança e eficiência energética durante a utilização intensiva em ambientes profissionais., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este fogão profissional? A: Este modelo inclui 6 queimadores de alta potência. Não são fornecidos acessórios adicionais com o equipamento base. Para informações sobre acessórios compatíveis, como painéis específicos ou utensílios de limpeza, por favor, consulte o manual do produto ou entre em contacto com o nosso apoio ao cliente para obter recomendações personalizadas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fogão a Gás Linha 900, Fogão Industrial 6 Queimadores, Equipamento Cozinha HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15405
Alt Text Imagens	Fogao Gas 6 Queimadores 4x10kw+2x6,5kw Com Armario Fogão industrial a gás com 6 queimadores e armário inferior em aço inoxidável para hotelaria e restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fogao Gas 6 Queimadores 4x10kw+2x6,5kw Com 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)	VTVS90160CFGE,VTVS90160CFG,HRC6F900H
Uso Profissional - Dicas	Distribua os recipientes de maior volume nos queimadores de 10kW para otimizar o consumo de gás e reduzir o tempo de ebulição em preparações de base., Realize a limpeza diária das bandejas removíveis e dos espalhadores para evitar a obstrução dos orifícios de saída de gás e garantir a eficiência da combustão., Utilize o armário inferior especificamente para utensílios de uso imediato, evitando o armazenamento de produtos inflamáveis ou químicos devido à proximidade com a fonte de calor., Verifique regularmente a estabilidade da chama-piloto para assegurar uma ignição imediata e evitar desperdícios de gás durante os períodos de menor movimento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em unidades hoteleiras de 4 e 5 estrelas, Gestor de Operações em empresas de catering e eventos, Responsável de Compras para grupos de restauração coletiva e refeitórios
Descrição Curta Original	6 queimadores, queimador e bandeja inferior removíveis para facilitar a limpeza e manutenção. 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 armário inferior. Estabilizador de chama. Válvula de segurança e registro de gás para ajustar a temperatura.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x 900x 900 mm Consumo Gás G20 6,03 m3/h Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 4,43 kg/h Volume: 1,52 m3 Potência: dos queimadores (individual) 4x10+2x6,5 kW Peso liquido: 134 kg Peso bruto: 158 kg Dimensões: embalagem: 1300x1010x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRB9008S,HRFT9004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: A configuração de 6 queimadores permite a gestão simultânea de grandes panelas de caldos e guisados nas zonas de 10kW, enquanto os queimadores de 6,5kW asseguram o controlo preciso para molhos delicados e finalizações. A profundidade da Linha 900 é crucial para acomodar recipientes de grande diâmetro sem comprometer a ergonomia da brigada., Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Ideal para estabelecimentos com elevado volume de saída de pratos de tacho e frituras rápidas, onde a chama-piloto protegida garante rapidez no reacendimento durante o pico do serviço. O armário inferior serve como ponto estratégico para o armazenamento de stocks operacionais de panelas e frigideiras, acelerando o fluxo de trabalho., Catering e Refeitórios Industriais: Em contextos de produção massiva, a robustez do ferro fundido e a facilidade de limpeza das bandejas removíveis permitem manter padrões de higiene rigorosos entre turnos. A potência combinada assegura que a recuperação de temperatura após a introdução de alimentos frios seja quase instantânea, mantendo a consistência do produto final.

Uso Profissional - Introdução

O fogão a gás da Linha 900 com 6 queimadores e 1200mm de largura é o motor central de cozinhas de alta produção, oferecendo uma potência total de 53 kW para responder aos fluxos de trabalho mais intensos do setor HORECA. Construído com materiais de elevada resistência e grelhas em ferro fundido esmaltado, este equipamento garante uma estabilidade térmica superior e uma durabilidade mecânica indispensável para operações que funcionam em regime contínuo, otimizando o tempo de confeção e a organização do espaço através do seu armário inferior integrado.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Largura (mm)

1000–1500 mm

Linha

900

Nº de Queimadores

6

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 6 queimadores e armário. Ideal para cozinhas de alta produção, com fácil limpeza e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 900 — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais de elevada exigência, este fogão a gás da Linha 900 garante um desempenho robusto e fiável. Com seis queimadores de alta potência, dos quais quatro de 10 kW e dois de 6,5 kW, assegura uma capacidade de produção superior e um controlo térmico preciso para uma vasta gama de preparações culinárias, tornando-o ideal para estabelecimentos com grande fluxo de trabalho. A sua estrutura, fabricada em ferro fundido esmaltado e niquelado, oferece uma durabilidade excecional e resistência a riscos, características essenciais em ambientes de uso intensivo. Este equipamento, com um armário inferior prático, facilita a organização eficiente da cozinha, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para o seu restaurante, hotel de grande porte, cantina industrial ou serviço de catering que precise de um fogão de alta capacidade e resistência. É o elemento central ideal para confeccionar grandes volumes de alimentos, exigindo um controlo rigoroso da temperatura e um desempenho consistente ao longo do dia. O seu design adapta-se a diversos tipos de culinária, desde a gastronomia tradicional portuguesa a pratos internacionais complexos, otimizando a produtividade da sua equipa e garantindo a qualidade final dos cozinhados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1200 x 900 x 900 mm
Potência Total dos Queimadores	4 x 10 kW + 2 x 6,5 kW
Consumo de Gás (G20)	6,03 m³/h
Consumo de Gás (G30-G31)	4,43 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Volume	1,52 m³
Peso Líquido	134 kg
Peso Bruto	158 kg

Característica	Detalhe
Dimensões da Embalagem	1300 x 1010 x 1170 mm
Características	Queimadores e tabuleiro inferior removíveis; chaminé e grelha de ferro fundido esmaltado; bocas de ferro fundido niquelado; chama-piloto protegida; estabilizador de chama; válvula de segurança e registo de gás.

Perguntas Frequentes

Q: Como a remoção dos queimadores e do tabuleiro inferior beneficia a manutenção?

A: A conceção removível dos queimadores e do tabuleiro inferior simplifica significativamente a limpeza profunda do fogão, permitindo eliminar de forma mais eficaz resíduos de alimentos e gordura. Esta facilidade não só garante elevados padrões de higiene na sua cozinha, como também contribui para prolongar a vida útil do equipamento.

Q: É este fogão indicado para cozinhas com elevada produção?

A: Com os seus seis queimadores, incluindo quatro de elevada potência (10 kW cada), este fogão a gás é especificamente desenhado para cozinhas de grande demanda. É a escolha ideal para restaurantes, hotéis e cantinas industriais que necessitam de um equipamento robusto e capaz de suportar grandes volumes de confeção diária.

Q: Que tipos de gás são compatíveis com este aparelho?

A: O fogão é versátil na sua utilização, sendo compatível com gás natural (G20) e gás butano/propano (G30-G31). Os respetivos consumos de 6,03 m³/h e 4,43 kg/h garantem que o equipamento se adapta a diferentes infraestruturas de gás, oferecendo flexibilidade para a sua instalação.

Q: Quais são os requisitos de instalação para o fogão a gás Linha 900?

A: A instalação deste fogão profissional requer uma entrada de gás R 1/2" e é compatível com Gás G20, G30 e G31. Para assegurar a conformidade com todas as normas de segurança e otimizar o desempenho do equipamento, é altamente recomendável que a instalação seja realizada por um técnico qualificado.

Q: Este fogão dispõe de sistemas de segurança e controlo de temperatura?

A: Sim, o fogão está equipado com uma válvula de segurança e um registo de gás que permite um ajuste preciso da temperatura, otimizando a confeção dos seus pratos. Adicionalmente, possui uma chama-piloto protegida e um estabilizador de chama, garantindo uma operação segura e contínua mesmo sob uso intensivo.