

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 Elétrico Profissional Linha 900, 4 Placas, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.013	Modelo:	UD5900.013
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.013

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional? A: As dimensões do fogão elétrico são 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado. O volume é de 1,05 m³ e as dimensões da embalagem são 1000x900x1170 mm para transporte seguro., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este fogão? A: Este fogão elétrico profissional requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12 kW, distribuída em 4 placas de 3 kW cada. É necessário um cabo de secção 5x4 2 H 05 R NF para a ligação elétrica. Recomenda-se a contratação de um electricista qualificado para a instalação., Q: Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para este equipamento? A: Para a manutenção e limpeza, é aconselhável limpar regularmente as superfícies de aço inoxidável e as placas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e evite abrasivos. O chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos também deve ser limpo periodicamente. A porta isolante de parede dupla facilita a limpeza interna., Q: Este fogão elétrico inclui algum acessório ou tem compatibilidade com outros equipamentos? A: Este modelo inclui um armário inferior para armazenamento prático. Não são mencionados acessórios adicionais, mas a sua integração na Linha 900 garante compatibilidade com outros equipamentos profissionais desta gama.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fogão Elétrico Profissional, Fogão Elétrico Linha 900, Equipamento Cozinha HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15409

Alt Text Imagens

Fogao Eletrico 4 Placas Armario — vista 1 Fogao Eletrico 4 Placas Armario — vista 2 Fogão elétrico industrial de 4 placas em aço inoxidável com armário inferior para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Eletrico 4 Placas Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Fogões

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCE4P900E,5296,VTVS9080PVET

Uso Profissional - Dicas	Aproveite o calor residual das placas maciças após o desligamento para manter molhos prontos a servir, otimizando o consumo energético da unidade., Realize a limpeza das placas com o equipamento ainda morno, utilizando raspadores adequados para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que isolam o calor., Verifique regularmente as ligações elétricas de 400V e o estado dos manípulos para assegurar que a precisão termostática se mantém inalterada durante os picos de serviço., Utilize recipientes com fundo perfeitamente plano e diâmetro correspondente aos 300mm da placa para maximizar a transferência térmica e reduzir o tempo de ebulição.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Grupos de Restauração, Responsáveis de Manutenção e Compras de Cantinas Institucionais
Descrição Curta Original	<p>4 placas de aquecimento 2 tipos de placas com diâmetro aproximado de 180 mm e 230 mm Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos Armário inferior incluso Luzes de aviso liga/desliga quando a temperatura desejada é alcançada Porta isolante de parede dupla feita de aço inoxidável Resistência cilíndrica de aço inoxidável Controle termostático ajustável de temperatura Luzes de aviso quando a temperatura desejada é alcançada</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x900x900 mm
 Secções cabo 5x4 2 H 05 R NF
 Potência: das placas 4x3 kw
 Dimensões: da placa de fogão 4x300x300 mm
 Volume: 1,05 m3
 Potência: total 12 kw
 Tensão: 400 v
 Peso liquido: 115 kg
 Peso bruto: 130 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 1000x900x1170 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRFTE9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotelaria e Banquetes: Utilizado para a regeneração de molhos e a confeção simultânea de guarnições em grandes volumes, beneficiando da superfície plana das placas que permite o deslize fácil de tachos pesados entre zonas de calor. O controlo termostático independente garante que cada preparação mantém a temperatura exata exigida pelo HACCP., Restauração de Volume e Cantinas Industriais: Ideal para a preparação de sopas e estufados em marmitas de grande diâmetro, onde a estabilidade da Linha 900 é crucial. A ausência de chama aberta reduz significativamente o calor ambiente na cozinha, melhorando o conforto térmico da equipa e reduzindo os custos de extração de ar., Pastelarias e Unidades de Catering: Excelente para o controlo rigoroso de preparações delicadas como cremes e caldas de açúcar, que exigem uma distribuição de calor uniforme para evitar a caramelização indesejada. O armário inferior serve de suporte logístico para o armazenamento de tabuleiros e formas de uso recorrente.

Uso Profissional - Introdução

O Fogão Elétrico Profissional da Linha 900 representa o padrão de robustez e fiabilidade necessário para operações de alta cadência na hotelaria portuguesa, oferecendo uma potência de 12 kW distribuída por quatro placas quadradas de 300x300 mm. Este equipamento de chão é essencial para cozinhas centrais que exigem consistência térmica e uma estrutura de aço inoxidável capaz de suportar o peso de recipientes de grande litragem, integrando ainda um armário inferior que otimiza o fluxo de trabalho ao manter utensílios críticos ao alcance imediato da brigada.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Largura (mm)

600–1000 mm

Linha

900

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial Linha 900 com 4 placas de aquecimento (4x3 kW) e armário inferior. Ideal para cozinhas profissionais, 800x900x900 mm.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Profissional — Cozinha Potente — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas comerciais mais exigentes, este equipamento de confeitaria da Linha 900 proporciona alta performance e durabilidade. As quatro placas radiantes asseguram uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes, ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias com volume de produção elevado.

A sua construção robusta em aço inoxidável e a chaminé esmaltada resistente a riscos asseguram uma longa vida útil e facilidade de limpeza, suportando o ritmo acelerado do ambiente profissional. Um armário inferior integrado oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios ou ingredientes, otimizando o espaço da sua cozinha. As luzes de aviso e o controlo termostático ajustável garantem uma operação segura e precisa, permitindo um controlo total sobre cada processo de confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento de confeitação potente e fiável. É perfeito para a preparação de grandes volumes de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais, proporcionando versatilidade e eficiência no dia a dia. A sua robustez adapta-se a ambientes de restauração intensiva e permite um fluxo de trabalho contínuo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência das placas	4x3 kW
Dimensões das placas	4x300x300 mm
Potência total	12 kW
Tensão	400 V
Peso líquido	115 kg
Dimensões da embalagem (LxPxA)	1000x900x1170 mm
Volume	1,05 m³
Armário inferior	Incluído
Controlo	Termostático ajustável
Porta	Dupla parede em aço inoxidável
Chaminé	Ferro fundido esmaltado resistente a riscos

Perguntas Frequentes

P: Este fogão é adequado para cozinhas de alta produção?

R: Sim, com as suas quatro placas de 3 kW e construção robusta, este fogão elétrico da Linha 900 foi projetado para operações de alta demanda em cozinhas profissionais e restauração.

P: Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

R: O fogão requer uma ligação de 400 V para um funcionamento ideal e eficiente na sua cozinha industrial, garantindo a potência necessária para as suas atividades diárias.

P: O armário inferior é útil para que tipo de armazenamento?

R: O armário inferior é ideal para guardar utensílios de cozinha, panelas, frigideiras ou ingredientes secos, mantendo o seu espaço de trabalho organizado e eficiente.

P: Quais são as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional?

R: As dimensões do fogão elétrico são 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado. O volume é de 1,05 m³ e as dimensões da embalagem são 1000x900x1170 mm para transporte seguro.

P: Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para este equipamento?

R: Para a manutenção e limpeza, é aconselhável limpar regularmente as superfícies de aço inoxidável e as placas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e evite abrasivos. O chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos também deve ser limpo periodicamente. A porta isolante de parede dupla facilita a limpeza interna.