

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 - 8 Queimadores, 2 Fornos GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.014	Modelo:	UD5900.014
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.11 kg	Dimensões:	1600 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.014

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para a instalação deste fogão industrial? A: O fogão industrial a gás Linha 900 tem dimensões de 1600x900x900 mm. É crucial garantir que o espaço disponível na sua cozinha profissional seja suficiente para acomodar estas medidas, permitindo também uma ventilação adequada e acessibilidade para manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás? A: Este fogão opera com gás G20 (4,23 m³/h) ou G30-G31 (3,11 kg/h) com entrada de gás R 1/2". A instalação deve ser realizada por um profissional certificado, respeitando as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. O forno possui acendimento piezoelétrico., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do fogão industrial? A: Este fogão foi desenhado para uma limpeza e manutenção fáceis. Possui queimadores e bandejas inferiores removíveis. A chaminé e as grelhas de ferro fundido esmaltado são à prova de riscos e fáceis de limpar. As prateleiras do forno em aço inoxidável são também removíveis para uma higienização eficaz., Q: Que tipo de fornos possui este fogão e qual a sua capacidade? A: O fogão integra dois fornos com dimensões de 545x645x300 mm cada, adequados para tabuleiros GN 2/1. Cada forno possui uma potência de 6 kW, ideais para cozinhar grandes volumes de alimentos., Q: Que materiais são utilizados na construção de fornos e queimadores? A: Os queimadores são de ferro fundido niquelado. O interior do forno possui chapa do fundo esmaltada e chapa do corpo em alumínio. A porta do forno é isolante, com parede dupla em aço inoxidável, garantindo durabilidade e isolamento térmico.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fogão industrial a gás, fogão Linha 900, fogão 8 queimadores

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15411

Alt Text Imagens

Fogao Gas 8 Queimador 2 Forno Gas 6x10kw+2x6,5kw
Fogão industrial a gás com 8 queimadores e 2 fornos em aço inoxidável para cozinha profissional e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fogao Gas 8 Queimador 2 Forno Gas 6x10kw+2x6,5kw

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fogões

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRC6F900H,HRC6F900HM

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética utilizando redutores de chama em recipientes menores e reserve os queimadores de 10 kW exclusivamente para fervuras rápidas ou técnica de sauté em alta temperatura., Realize a calibração periódica dos termostatos dos fornos para garantir que a distribuição de calor permanece uniforme em toda a cavidade GN 2/1, evitando pontos frios em tabuleiros carregados., Aproveite a estrutura em aço inoxidável e as bandejas amovíveis para implementar um protocolo de limpeza diária por hidrólise simples, prevenindo a acumulação de gorduras nos injetores de gás.
Uso Profissional - Perfis	Chefs Executivos de unidades hoteleiras com grande volume de banquetes, Gestores de F&B responsáveis por cozinhas centrais ou catering de eventos, Proprietários de restaurantes de grande porte que necessitam de equipamentos de linha pesada
Descrição Curta Original	8 queimadores, fácil limpeza e manutenção com queimador e bandeja inferior removíveis. Chaminé e grelha de ferro fundido esmaltado à prova de riscos e fácil de limpar. Bocas de ferro fundido niquelado. Chama-piloto protegido nos fornos. Medida GN 2/1 adequada para o interior do forno. Chapa do fundo do forno esmaltada. Chapa do corpo do forno de alumínio. Porta isolante com parede dupla feita de aço inoxidável. Estabilizador de chama. Prateleiras do forno removíveis de fácil limpeza em aço inoxidável. Temperatura ajustável com válvula de segurança e registro de gás. Forno com acendimento piezoelétrico. Forno com prateleiras removíveis de fácil limpeza em aço inoxidável.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1600x900x900 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 e Potência: /kW 2x(545x645x300)/2x2/1GN 2x6kW mm Volume: 2,10 m³ Peso 274-300 kg Potência: nominal 80 Qn/kw Potência: dos queimadores (individual) 6x10+2x6,5 kw
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000759,VTVS9080BMGT,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: Utilização dos dois fornos GN 2/1 para a regeneração simultânea de grandes quantidades de guarnições ou assados de longa duração, enquanto os 8 queimadores permitem a confecção de molhos e bases em tachos de grande litragem sem comprometer o espaço de manobra., Restauração Tradicional de Alto Volume: Gestão de picos de serviço 'à carta' onde a diversidade de potências dos queimadores (10 kW e 6,5 kW) possibilita desde a selagem rápida de proteínas em calor intenso até à manutenção de caldos delicados em lume brando, otimizando o tempo de resposta ao cliente., Cozinhas Centrais e Refeitórios Industriais: Execução de menus cíclicos que exigem robustez mecânica, onde as grelhas em ferro fundido suportam o peso de marmitas industriais e o sistema de limpeza facilitado minimiza o tempo de paragem entre turnos de produção.

Uso Profissional - Introdução

O fogão industrial a gás da Linha 900 com 8 queimadores e duplo forno GN 2/1 representa a espinha dorsal de qualquer cozinha de alto rendimento, oferecendo uma potência nominal de 80 kW capaz de suportar ciclos de trabalho ininterruptos. A sua profundidade de 900 mm e a compatibilidade total com o sistema Gastronorm permitem uma integração perfeita em blocos de cozedura centrais ou murais, garantindo que brigadas numerosas possam operar em simultâneo com máxima eficiência térmica e consistência nos resultados.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Nº de Queimadores

8

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 900, com 8 queimadores e 2 fornos GN 2/1. Robusto, fácil de limpar e ideal para restaurar de alta produção.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cozinha Profissional – Principais Vantagens

Este aparelho de confeção a gás da Linha 900 foi meticulosamente projetado para superar as expectativas das cozinhas de alta exigência. Integrando oito queimadores de alto desempenho e dois amplos fornos a gás com capacidade para tabuleiros GN 2/1, este equipamento permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho em operações culinárias de volume elevado. A sua construção em aço inoxidável confere uma robustez inigualável e uma resistência superior ao uso diário intenso, simplificando os processos de higienização e manutenção. A funcionalidade ergonómica e as características de segurança incorporadas tornam este fogão uma solução inteligente para chefs que procuram máximo controlo e fiabilidade na confeção de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para instalações de hotelaria e restauração, cozinhas centrais, bem como para operações de catering que requerem uma capacidade de produção elevada. A sua

versatilidade, aliada à capacidade de cozinhar em simultâneo e à diversidade de potências dos queimadores e fornos, possibilita a criação de ementas variadas, desde pratos individuais a banquetes complexos. Representa a escolha acertada para cozinhas que necessitam de um desempenho contínuo e consistente ao longo do serviço, onde a velocidade e a qualidade da confeção são cruciais. A facilidade de limpeza e manutenção contribui significativamente para a eficiência operacional, minimizando o tempo de inatividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1600x900x900 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 (LxPxA)	2x(545x645x300) mm (adequado para GN 2/1)
Potência do Forno	2x6 kW
Volume	2,10 m³
Peso	274-300 kg
Potência Nominal	80 kW
Potência dos Queimadores	6x10 kW + 2x6,5 kW
Material da Grelha	Ferro fundido esmaltado
Material das Bocas	Ferro fundido niquelado
Forno	Chama-piloto protegida, interior GN 2/1, chapa do fundo esmaltada, chapa do corpo em alumínio.
Porta do Forno	Dupla parede isolante de aço inoxidável
Segurança do Forno	Estabilizador de chama, válvula de segurança com registo de gás, acendimento piezoelétrico.
Prateleiras do Forno	Removíveis, aço inoxidável, fácil limpeza

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre este fogão e outros modelos industriais?

A principal característica distingue este fogão industrial é a sua potente combinação de 8 queimadores a gás de alta performance e 2 fornos de grande capacidade (GN 2/1), tudo integrado na robusta Linha 900. Esta configuração é ideal para cozinhas que necessitam de elevada produção e versatilidade. Garante um desempenho superior e controlo preciso durante a confeção de pratos diversos.

Este equipamento é complexo de limpar e manter após utilização intensa?

Não, o design deste fogão foi concebido para facilitar a limpeza e manutenção. Os queimadores e as bandejas inferiores são facilmente removíveis, enquanto as grelhas e a chaminé são de ferro fundido esmaltado e à prova de riscos. As prateleiras internas do forno, em aço inoxidável, também são removíveis para uma higienização eficiente, minimizando o tempo de inatividade.

Os fornos são adequados para que tipo de utensílios de cozinha?

Sim, os fornos foram projetados para acomodar tabuleiros GN 2/1, um padrão internacional em cozinhas profissionais. Esta compatibilidade garante máxima versatilidade e eficácia na confeção de grandes volumes de alimentos, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Quais os requisitos de instalação para este equipamento de cozinha a gás?

Este fogão opera com gás G20 (4,23 m³/h) ou gás G30-G31 (3,11 kg/h) e possui uma entrada de gás R 1/2". É fundamental que a instalação seja efetuada por um profissional certificado, em conformidade com todas as normas de segurança aplicáveis a equipamentos a gás em ambientes de cozinha industrial e profissional.

Este fogão industrial possui medidas de segurança adicionais?

Absolutamente. O forno inclui um estabilizador de chama, uma válvula de segurança com registo de gás e um sistema de acendimento piezoelétrico para maior fiabilidade e segurança. Além disso, a porta do forno, em aço inoxidável com dupla parede isolante, garante um manuseamento seguro e uma melhor retenção do calor durante a utilização, protegendo o ambiente de trabalho e os utilizadores.