

# 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 Elétrico Linha 900 com Forno – 800x900 mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5900.016 | Modelo:    | UD5900.016         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 144 kg     | Dimensões: | 800 x 900 x 900 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD5900.016 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fogão elétrico profissional e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este fogão elétrico Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se prever um espaço mínimo adicional de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento seguro e eficiente., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste fogão com forno? A: O fogão requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 18 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando que a infraestrutura existente suporte esta carga e que todas as normas de segurança sejam cumpridas. A ligação deve ser feita com cabo 5x4 2 H 05 R NF., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária do fogão elétrico e do forno? A: A limpeza diária deve ser feita com detergentes neutros e panos macios. O corpo do forno em chapa revestida de alumínio e o fundo esmaltado facilitam a limpeza. As chaminés de ferro fundido esmaltado são à prova de riscos. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície. Recomenda-se uma verificação periódica por um técnico especializado para garantir a longevidade do equipamento., Q: Este fogão elétrico inclui acessórios adicionais para o forno ou são compatíveis com acessórios padrão? A: O forno deste fogão é compatível com tabuleiros e acessórios GN 2/1, o que facilita a integração com o equipamento existente na maioria das cozinhas profissionais. Não inclui acessórios adicionais no pacote base, mas a compatibilidade GN 2/1 oferece grande flexibilidade na utilização., Q: Existe alguma luz indicadora que me avise quando as placas ou o forno atingem a temperatura desejada? A: Sim, tanto as placas de aquecimento como o forno estão equipados com luzes de aviso que se acendem quando atingem a temperatura programada e se desligam quando essa temperatura é alcançada. Este sistema de sinalização visual permite um controlo preciso e seguro durante a utilização.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fogão Elétrico Linha 900, Fogão Elétrico Profissional, Fogão com Forno Elétrico

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15417

**Alt Text Imagens**

Udfo94feq Fogao Eletrico 4 Placas Forno Eletrico — vista 1  
Udfo94feq Fogao Eletrico 4 Placas Forno Eletrico — vista 2  
Fogão elétrico industrial Udfo94feq com 4 placas e forno em aço inoxidável para hotelaria e restauração.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Udfo94feq Fogao Eletrico 4 Placas Forno Eletrico

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Categoria Proposta (IA)</b>    | CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Fogões                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Categorias Secundárias</b>     | CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>     | HRCE4P900H,5296,HRCE6P900H,HRCE6P900HM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>   | Aproveite a inércia térmica das placas de ferro fundido para finalizar confeções em calor residual, reduzindo o consumo energético em turnos prolongados., Utilize recipientes de fundo plano com diâmetro correspondente aos 300mm da placa para garantir a transferência de calor por contacto total e evitar perdas de eficiência., Realize a limpeza das placas ainda mornas com produtos não abrasivos para evitar a carbonização de resíduos e prolongar a vida útil das resistências superiores., Verifique regularmente o estado das juntas da porta do forno para assegurar o isolamento térmico e a estabilidade da temperatura interna em ciclos de cozedura longos. |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>  | Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Responsáveis de Compras para Cozinhas Hospitalares e Escolares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Descrição Curta Original</b>   | <p>&lt;p&gt;4 placas de aquecimento de aproximadamente 300x300mm com forno. Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos. Forno com medida GN 2/1 adequada para seu interior. Chapa do fundo do forno esmaltada. Luzes de aviso ligam/desligam quando atinge a temperatura desejada. Corpo do forno feito de chapa revestida de alumínio. Porta isolante com parede dupla feita de aço inoxidável. Resistência cilíndrica de aço inoxidável. Controle ajustável de temperatura termostático. Luzes de aviso quando atinge a temperatura desejada.&lt;/p&gt; </p>                                                                                                        |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>   | <p>&lt;p&gt;Dimensões: 800x900x900 mm&lt;br /&gt; Secções cabo 5x4 2 H 05 R NF m3/h&lt;br /&gt; Potência: das placas Kw 4x3 Kw /opcional 4x4* kw&lt;br /&gt; Dimensões: do forno 545x645x300/1x2/1GN mm&lt;br /&gt; Potência: forno 6 kw&lt;br /&gt; Dimensões: da placa de fogão 4x300x300 mm&lt;br /&gt; Volume: 0,97 m3&lt;br /&gt; Potência: total 18 kw&lt;br /&gt; Tensão: 400 V&lt;br /&gt; Peso liquido: 144 Kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 156 kg&lt;/p&gt; <p>&lt;p&gt;Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm&lt;/p&gt; </p></p>                                                                                                                                          |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b> | HRCNS9004S,HRCN9004S,HRFTE9004S,VTVS9040BMET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uso Profissional - Casos de Uso | Produção em Banquetes e Catering: Utilização das quatro placas simultâneas para a regeneração de caldos e molhos em panelas de grande diâmetro, enquanto o forno GN 2/1 processa assados de longo curso com controle termostático preciso., Unidades de Restauração Hoteleira: Execução de mise en place complexas onde a rapidez de aquecimento das placas de 3 kW permite selar proteínas com eficiência, assegurando a consistência térmica necessária para serviços de buffet e à carta., Cantinas e Refeitórios Corporativos: Gestão de picos de serviço através da utilização do forno de parede dupla para manter guarnições à temperatura de segurança alimentar, otimizando o espaço útil da cozinha sem necessidade de equipamentos de bancada adicionais. |
| Uso Profissional - Introdução   | O Fogão Elétrico Linha 900 com quatro placas de 300x300mm e forno integrado GN 2/1 é o núcleo de produtividade para cozinhas industriais que exigem máxima robustez e versatilidade térmica. Com uma potência total de 18 kW e construção em aço inoxidável de alta densidade, este equipamento foi desenhado para operações de serviço contínuo onde a estabilidade da temperatura e a durabilidade estrutural são críticas para manter o fluxo de produção em contextos HORECA de grande volume.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Energia                         | Elétrico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Instalação                      | De Chão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Largura (mm)                    | 600–1000 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Linha                           | 900                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tipo                            | Fogão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Descricao Resumida                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fogão elétrico Linha 900 com 4 placas de 300x300mm e forno GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais, com controlo termostático e porta isolante. |

| Descricao Completa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Fogão com Forno Integrado — Principais Vantagens</b></p> <p>Este robusto aparelho de confeção da Linha 900 foi concebido para cozinhas profissionais que exigem um desempenho excecional e alta durabilidade. A sua construção em aço inoxidável assegura uma longevidade superior e uma manutenção simplificada, resistindo ao ritmo intenso de restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Com quatro placas de aquecimento de alto desempenho</p> |

e um forno elétrico integrado, este equipamento valoriza a eficiência do espaço e a versatilidade culinária. A tecnologia de aquecimento rápido e o controlo preciso da temperatura permitem confeccionar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de excelência, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos serviços prestados.

A segurança é uma prioridade neste fogão industrial. Está equipado com luzes de aviso que indicam quando a temperatura desejada é atingida nas quatro zonas de cocção, enquanto a porta isolante de parede dupla do forno minimiza as perdas de calor, garantindo a proteção do utilizador e a eficiência energética contínua. É uma escolha inteligente para profissionais que procuram a combinação ideal de potência, precisão e segurança na sua operação diária.

### Aplicações Profissionais

Este conjunto de confeção é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande porte, cadeias hoteleiras, refeitórios, cozinhas de catering e cantinas. A sua potência e capacidade tornam-no ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos, desde cozinhados simples a pratos mais elaborados. É uma excelente opção para estabelecimentos que necessitam de um aparelho versátil e fiável para as suas operações diárias e para aqueles que procuram um cooker de elevado desempenho.

### Características Técnicas

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Dimensões globais (LxPxA)   | 800x900x900 mm           |
| Secções de cabo             | 5x4 2 H 05 R NF          |
| Potência das placas         | 4x3 kW (opcional 4x4 kW) |
| Dimensões do forno          | 545x645x300 mm (GN 2/1)  |
| Potência do forno           | 6 kW                     |
| Dimensões da placa do fogão | 4x300x300 mm             |
| Volume                      | 0,97 m³                  |
| Potência total              | 18 kW                    |
| Tensão                      | 400 V                    |
| Peso líquido                | 144 Kg                   |
| Peso bruto                  | 156 kg                   |
| Dimensões da embalagem      | 930x1010x1170 mm         |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a voltagem necessária para este fogão elétrico?**

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V, sendo essencial verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição e instalação.

### **O forno integrado é adequado para que tipo de tabuleiros?**

O forno possui uma capacidade de 545 x 645 x 300 mm e é compatível com tabuleiros com medida GN 2/1, oferecendo grande versatilidade para diversas preparações culinárias em ambientes profissionais.

### **Quais os materiais de construção que garantem a durabilidade do fogão?**

O corpo do fogão industrial é fabricado em aço inoxidável, a chaminé em ferro fundido esmaltado e a porta do forno, com parede dupla, também em aço inoxidável. Esta combinação de materiais de alta qualidade garante robustez e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **Existem luzes indicadoras para controlo de temperatura?**

Sim, tanto as placas de aquecimento como o forno estão equipados com luzes de aviso que se acendem quando atingem a temperatura programada e se desligam quando essa temperatura é alcançada. Este sistema de sinalização visual permite um controlo preciso e seguro durante a utilização.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento?**

A limpeza diária deve ser efetuada com detergentes neutros e panos macios. O corpo do forno em chapa revestida de alumínio e o fundo esmaltado facilitam a limpeza. É crucial evitar produtos abrasivos para preservar a superfície do aparelho e garantir a sua longevidade.