

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

Placa Radiante a Gás com Armário Aberto Linha 900 - 5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.018	Modelo:	UD5900.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.39 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.018
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Potência

4–7 kW

Descrição Resumida

Placa radiante a gás profissional Linha 900 de 5 kW, com armário aberto. Ideal para cozinhas de alta performance, durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Placa Radiante a Gás — Principais Vantagens

Concebido para equipar cozinhas laboriosas, este equipamento de confeitaria, potente e robusto, destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, garantindo durabilidade e uma limpeza fácil. A sua superfície oferece um aquecimento rápido e eficaz, otimizando o tempo de confeitaria e a eficiência energética, tornando-o um componente indispensável para qualquer negócio com elevado volume de produção.

A estrutura de suporte, com pés reguláveis, confere adaptabilidade a diversas configurações de espaço de trabalho, promovendo uma postura confortável e segura. O armário inferior aberto permite uma arrumação acessível e organizada de utensílios, facilitando o fluxo de trabalho. A durabilidade e a simplicidade de operação e manutenção fazem deste fogão um investimento estratégico para o setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria profissional é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que procuram uma solução potente e fiável para as suas operações diárias. É excelente para cozinhar, aquecer ou manter alimentos em grandes quantidades, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada procura e rigor. A sua construção firme permite enfrentar as exigências de um ambiente profissional, garantindo um desempenho consistente mesmo nos períodos de pico.

É o fogão perfeito para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto e de fácil integração na sua linha de trabalho, garantindo que a sua equipa tem as ferramentas certas para uma confeitaria culinária eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	0,53 m³/h
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	0,39 kg/h
Volume	0,97 m³
Potência da Placa	5 kW
Peso Líquido	170 kg
Peso Bruto	190 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	1000x900x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com esta placa ardente?

Este equipamento é compatível tanto com Gás Natural (G20) quanto com GPL (G30-G31), oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com a sua infraestrutura e necessidades. A versatilidade garante um funcionamento eficiente em diferentes contextos profissionais.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o corpo em aço inoxidável foi desenhado para facilitar a limpeza diária, essencial para cumprir os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. A sua manutenção é simples, contribuindo para uma longa vida útil do equipamento.

Onde pode ser instalada esta placa para cozinha profissional?

Esta placa é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que exigem um equipamento robusto e eficiente, integrando-se perfeitamente em linhas de confeção de alta exigência.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta placa ardente a gás?

Esta placa ardente a gás possui dimensões de 800x900x900 mm. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, além de considerar a altura para eventuais exaustores e para uma operação segura.

Este equipamento inclui armário e quais são as suas características?

Sim, esta placa ardente a gás é fornecida com um armário aberto, que oferece um espaço conveniente e acessível para arrumação na parte inferior. O design ergonómico e a articulação da porta de fácil troca contribuem para a funcionalidade do equipamento em ambientes profissionais.