

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

Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900, 800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.020	Modelo:	UD5900.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.85 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.020

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900? A: A Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900 tem dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar este espaço no planeamento da sua cozinha profissional, garantindo uma ventilação adequada e acessibilidade para manutenção. O volume total do equipamento é de 0,97 m³, e as dimensões da embalagem são de 1000x900x1170 mm para transporte., Q: Quais são os requisitos de instalação e tipo de gás para esta Placa Radiante a Gás com Forno? A: Este equipamento funciona a gás, sendo compatível com Gás G20 (consumo de 1,16 m³/h) e Gás G30-G31 (consumo de 0,85 kg/h). A entrada de gás requer uma ligação R 1/2". Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho, em conformidade com as normas locais., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza da Placa Radiante a Gás com Forno Profissional? A: A Placa Radiante a Gás com Forno foi projetada com um corpo em aço inoxidável, tornando-a fácil de limpar e higiénica. Para a manutenção diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É fundamental desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores e do forno para otimizar a eficiência e prolongar a vida útil do aparelho., Q: Este equipamento inclui acessórios ou há acessórios compatíveis que posso adquirir? A: A informação sobre acessórios incluídos não foi especificada no produto original. No entanto, é comum que equipamentos de Linha 900 tenham compatibilidade com diversos acessórios para otimizar o uso, como grelhas adicionais ou suportes. Sugerimos que contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter informações detalhadas sobre acessórios específicos compatíveis com este modelo de placa radiante a gás com forno.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Placa Radiante a Gás, Forno a Gás Profissional, Equipamento Cozinha Linha 900

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15425

Alt Text Imagens

Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas — vista 1 Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas — vista 2 Placa ardente a gás Udpa9fg com forno industrial em aço inoxidável para cozinha profissional e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Placas Radiantes

Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	JUJ7036,JUJ7071,HRC6F900H
Uso Profissional - Dicas	Rentabilize o consumo de gás utilizando a técnica de gradiente térmico: coloque as fervuras rápidas no centro da placa e os apurados lentos nas extremidades., Realize a limpeza da placa ainda com algum calor residual utilizando pedras vulcânicas ou raspadores específicos para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que afetam a condutividade térmica., Certifique-se de que utiliza recipientes de fundo plano e pesado para maximizar a superfície de contacto e garantir uma transferência de calor uniforme., Aproveite a capacidade GN 2/1 do forno para otimizar o espaço de cozedura, utilizando grelhas e tabuleiros padrão que facilitam a logística entre a zona de preparação e a cocção.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Restaurantes Fine Dining e Tradicionais, Diretores de Food & Beverage de Unidades Hoteleiras, Gestores de Cozinhas Industriais e Cantinas de Grande Escala
Descrição Curta Original	Corpo de aço inoxidável. Fácil de limpar e higiénico. Design ergonómico. Pernas ajustáveis. Longa vida, fácil operação e manutenção.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Dimensões: do forno 545x645x300/1x2/1GN m3/h Potência: forno 6 kw Consumo Gás G20 1,16 m3 Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 0,85 kg/h Volume: 0,97 m3 Potência: nominal 11 Qn/kw Potência: da placa 5 kw Peso líquido: 170 Kg Peso bruto: 190 kg Dimensões: embalagem: 1000x900x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRB9004S,HRFT9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Restauração Tradicional Portuguesa: Utilização da placa radiante para manter caldos e molhos em lume brando nas zonas periféricas, enquanto o centro de alta temperatura assegura a selagem rápida de carnes. O forno inferior é utilizado para assados de longa duração, como o borrego ou cabrito, aproveitando a estabilidade térmica do sistema a gás., Catering e Banquetes de Grande Volume: Permite a regeneração de grandes quantidades de guarnições em recipientes Gastronorm no forno, enquanto a placa superior serve de zona de apoio para a finalização de empratamentos em massa. A ausência de grelhas individuais na placa facilita o deslizar de tachos pesados, reduzindo o esforço físico da brigada de cozinha., Cozinhas de Hotelaria de Luxo: Execução de técnicas de cozinha clássica que exigem variação térmica gradual, como a redução manual de fundos e demi-glace. A placa radiante oferece diferentes zonas de calor numa única superfície, permitindo ao Chef gerir várias preparações delicadas sem o risco de queima direta por chama viva.

Uso Profissional - Introdução

A placa radiante a gás da Linha 900 com forno integrado é um pilar central para cozinhas de alto rendimento, oferecendo uma superfície de cocção contínua que permite a gestão térmica de múltiplos recipientes em simultâneo. Este equipamento robusto combina a versatilidade de uma placa de aquecimento indireto, ideal para controlo preciso de temperaturas, com a capacidade produtiva de um forno GN 2/1, otimizando o fluxo operacional e a eficiência energética em ambientes de restauração intensiva.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Largura (mm)

600–1000 mm

Linha

900

Tipo

Forno

Descricao Resumida

Placa radiante a gás profissional Linha 900 com forno, 800x900x900 mm. Construção em aço inox, design ergonómico, fácil de limpar. Ideal para cozinhas de alto débito.

Descricao Completa

placa radiante a gás profissional — Placa de Aquecimento Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente dinâmico da cozinha profissional, esta superfície de cozinhado a gás com forno integrado oferece uma versatilidade e eficiência sem precedentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a sua manutenção e higienização após cada serviço. Equipada com queimadores de alta potência e um compartimento de forno espaçoso, permite a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos. O seu design ergonómico simplifica a operação, enquanto os pés ajustáveis garantem uma instalação estável em qualquer área de trabalho.

A combinação de desempenho elevado e uma utilização otimizada de gás faz desta solução uma escolha inteligente para operações que procuram minorar os custos operacionais, sem sacrificar a qualidade ou a celeridade do serviço, sendo um investimento sensato para cozinhas de grande volume. Esta máquina de confeção adapta-se perfeitamente às exigências do seu negócio, garantindo resultados culinários de excelência e uma operação fluida.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras, cozinhas industriais e cantinas. É especialmente indicado para qualquer espaço de restauração que requeira uma solução de cocção de elevada capacidade e multifuncionalidade. Permite preparar um grande volume de alimentos, desde bifes e legumes grelhados na superfície superior, a assados e outros pratos de forno no compartimento inferior. A sua integração na Linha 900, com um design modular, possibilita uma incorporação harmoniosa em bancadas de trabalho existentes ou como parte de uma nova linha de cocção moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	800x900x900 mm
Dimensões do Forno	545x645x300/1x2/1GN m³
Potência do Forno	6 kW
Consumo Gás G20 (N.G.)	1,16 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	0,85 kg/h
Volume	0,97 m³
Potência Nominal	11 Qn/kW
Potência da Placa	5 kW
Peso Líquido	170 Kg
Peso Bruto	190 Kg
Dimensões da Embalagem	1000x900x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este equipamento?

Este equipamento é compatível com Gás Natural (G20) e Gás Petróleo Liquefeito (GPL), abrangendo G30-G31, permitindo flexibilidade na sua utilização conforme a infraestrutura disponível. É versátil para diversas configurações de fornecimento de energia.

É fácil de limpar e manter em cozinhas profissionais de elevado tráfego?

Sim, o seu corpo em aço inoxidável e o design pensado para a ergonomia garantem que é extremamente fácil de limpar e higienizar, o que é crucial para ambientes profissionais que exigem rigorosas normas de higiene. A manutenção é igualmente simplificada, contribuindo para uma longa vida útil do aparelho, otimizando o seu investimento.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento com placa radiante a gás é perfeitamente indicado para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento robusto e versátil para cozinhar grandes quantidades de alimentos, desde grelhados a assados complexos, de forma eficiente.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900?

A Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900 tem dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar este espaço no planeamento da sua cozinha profissional, garantindo uma ventilação adequada e acessibilidade para manutenção, para uma operação eficiente.

Como se deve proceder à manutenção e limpeza da Placa Radiante a Gás com Forno Profissional?

A Placa Radiante a Gás com Forno foi projetada com um corpo em aço inoxidável, tornando-a fácil de limpar e higiénica. Para a manutenção diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É fundamental desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, assegurando a segurança e a eficácia.