

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

Marmita a Gás Industrial 250L, Óleo Térmico, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.074	Modelo:	UD5900.074
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.39 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.074

FAQ

Q: Quais são as dimensões da marmita a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: A marmita a gás da Linha 900 possui dimensões de 1200x900x900 mm. Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente em redor para ventilação adequada, manutenção e segurança operacional. Recomenda-se consultar o manual técnico para especificações exatas de afastamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para a marmita com aquecimento a óleo térmico? A: Esta marmita requer uma ligação à rede de gás (G20 com consumo de 3,25 m³ ou G30/G31 com consumo de 2,39 kg/h) e alimentação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, respeitando as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos em cozinhas profissionais., Q: Como se efetua a manutenção e limpeza desta marmita industrial? A: A manutenção regular inclui a verificação dos queimadores, do circuito de óleo térmico e dos sistemas de segurança. A limpeza diária da cuba deve ser feita com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. O sistema de drenagem e a torneira de enchimento de água facilitam a higiene. Recomenda-se um plano de manutenção preventiva por um profissional especializado., Q: Quais acessórios estão incluídos com a marmita e quais são compatíveis? A: A marmita inclui uma torneira para enchimento de água e uma válvula de drenagem. Outros acessórios específicos, como cestos internos ou sistemas de agitação, podem ser adquiridos separadamente. A nossa equipa comercial poderá indicar os acessórios compatíveis com este modelo de Linha 900 para otimizar o seu uso.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

marmita a gás, Linha 900, cozinha industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15499

Alt Text Imagens

Marmita Gas Aquecimento Oleo Termico 250lt Marmita industrial a gás com aquecimento a óleo térmico, capacidade 250L, em aço inoxidável para hotelaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Marmita Gas Aquecimento Oleo Termico 250lt

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Marmitas

Categorias Secundárias

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

Upsells (SKU | Título)

MS1.115.824.006,MS1.115.824.007,MS1.115.824.009

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a inércia térmica do óleo térmico para desligar os queimadores nos últimos 10-15 minutos de cozedura, reduzindo o consumo de gás sem perder eficácia., Utilize a válvula de drenagem para extrair caldos diretamente para recipientes GN, garantindo uma operação ergonômica e evitando o risco de queimaduras por manuseamento manual., Verifique regularmente o nível do óleo térmico através do manómetro de controlo para assegurar que a transferência de calor mantém a eficiência nominal de 30,75 kW., Programe a limpeza da cuba imediatamente após o serviço, utilizando a torneira de enchimento integrada para soltar resíduos enquanto a estrutura ainda retém algum calor residual.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de F&B de unidades hoteleiras de grande dimensão, Gestores de Cozinhas Centrais e Unidades de Produção Alimentar (UPA), Chefes de Cozinha de refeitórios industriais e serviços de catering para eventos
Descrição Curta Original	<p>Torneira para encher de água e válvula de drenagem Aquecimento indireto do óleo, proporcionando alta eficiência Óleo térmico mantém a temperatura estável Termostato de segurança Válvula de segurança para registro de gás Controle termostático Temperatura operacional de 0 a 180°C</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1200x900x900 mm
 Potência: nominal Qn/ 30,75 kw
 Potência: dos queimadores (individual) 30,75 kw
 Consumo Gás G20 3,25 m3
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 2,39 kg/h
 Capacidade Cuba:: 250 L
 Dimensões: Cuba: 956x525x525 mm
 Volume: 1,43 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 275 Kg
 Potência: total Kw 30 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS1.116.824.003,JUJ7071,JUJ3457
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Hospitalares e Unidades de Saúde: Utilizada para a produção em larga escala de dietas pastosas, sopas e caldos, onde a manutenção da temperatura estável é crítica para a segurança alimentar e a preservação das propriedades nutricionais de centenas de doses em simultâneo., Unidades de Catering e Banquetes: Ideal para o braseado de carnes e confeção de molhos base em volumes industriais, permitindo que o chef execute processos de cozedura lenta durante várias horas com supervisão mínima, graças à estabilidade térmica do sistema de banho-maria a óleo., Cantinas Escolares e Refeitórios Corporativos: Aplicada na cozedura de grandes quantidades de massas e estofados, aproveitando a torneira de enchimento rápido e a válvula de drenagem de grande calibre para otimizar os tempos de rotação entre turnos de serviço e facilitar a higienização profunda.

Uso Profissional - Introdução

A Marmita a Gás Linha 900 de 250L com aquecimento indireto por óleo térmico é o equipamento central para unidades de produção alimentar que exigem elevada produtividade sem comprometer a integridade dos ingredientes. Ao contrário do aquecimento direto, o sistema de óleo térmico assegura uma inércia térmica superior e uma distribuição de calor homogénea por toda a cuba, eliminando pontos quentes e o risco de carbonização no fundo, o que resulta numa redução significativa de desperdício e numa consistência absoluta em ciclos de cozedura prolongados.

Capacidade (L)

201–400 L

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial 250L, Linha 900, com aquecimento a óleo térmico. Ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência e segurança.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais de grande volume, esta panela a gás da Linha 900 destaca-se pelo seu aquecimento indireto a óleo térmico, garantindo uma distribuição de calor excecionalmente uniforme. A tecnologia do óleo térmico previne que os alimentos se queimem ou colem no fundo do recipiente, essencial para a confeção de sopas, caldos e guisados que exigem um controlo de temperatura rigoroso e uma elevada qualidade final, mesmo em produções massivas. A sua robustez e capacidade de 250 litros tornam-na uma solução duradoura para o ritmo acelerado da restauração.

marmita a gás industrial — Marmita a Gás — Principais Vantagens

A utilização do sistema de aquecimento a óleo térmico assegura uma eficiência energética superior e uma temperatura operacional constante, otimizando o consumo de gás. Equipada com um termostato dedicado e uma válvula de segurança para o registo de gás, esta marmita industrial oferece máxima proteção contra sobreaquecimento e fugas, proporcionando tranquilidade à sua equipa. O design e os materiais de alta qualidade minimizam o tempo dedicado à limpeza e manutenção, aumentando a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que procuram um tacho de confeção de elevada capacidade. É perfeitamente adequado para a preparação de grandes quantidades de molhos, massas, estufados e outros pratos que beneficiam de um cozimento lento e controlado. A sua fiabilidade e eficiência são cruciais para manter a consistência e a satisfação dos clientes em ambientes de alta demanda.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x900x900 mm
Potência Nominal (Qn)	30,75 kW
Potência dos Queimadores (Individual)	30,75 kW
Consumo Gás G20	3,25 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	2,39 kg/h
Capacidade da Cuba	250 L
Dimensões da Cuba (LxPxA)	956x525x525 mm
Volume	1,43 m³
Peso Líquido	275 Kg
Potência Total	30 kW
Tensão	230 V
Torneira para Encher de Água	Sim
Válvula de Drenagem	Sim
Aquecimento	Óleo Térmico (Indireto)
Termostato de Segurança	Sim
Válvula de Segurança para Gás	Sim
Controlo Termostático	Sim

Temperatura Operacional	0 a 180°C
-------------------------	-----------

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento a óleo térmico?

O aquecimento indireto através de óleo térmico proporciona uma distribuição de calor extremamente uniforme e estável. Isso evita que os alimentos se queimem ou colem ao fundo, garantindo um cozimento mais homogêneo e eficiente, ideal para grandes volumes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade simplificam a limpeza. A presença de uma torneira para encher de água e uma válvula de drenagem facilita a manutenção diária e a higiene do equipamento, crucial para qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é seguro para uso profissional?

Absolutamente. Está equipada com um termostato de segurança e uma válvula de segurança para o registo de gás, garantindo a máxima proteção contra sobreaquecimento e fugas, em conformidade com as normas de segurança para equipamentos profissionais.

Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta marmitta?

Esta panela de cozedura industrial é ideal para brasear carnes, confeccionar molhos base, preparar sopas e caldos, bem como cozinhar grandes quantidades de massas e estufados. A sua capacidade de 250L é perfeita para a produção em larga escala, mantendo a qualidade dos alimentos.

Quais os requisitos de instalação para a marmitta a gás?

A instalação desta marmitta requer uma ligação à rede de gás (G20 ou G30/G31) e alimentação elétrica de 230V. É imprescindível que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, seguindo todas as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás e elétricos em cozinhas profissionais.