

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Marmita Industrial a Gás Linha 900, 250 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.075	Modelo:	UD5900.075
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	253 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.075

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta marmita a gás para planeamento de espaço na cozinha? A: Esta marmita a gás profissional da Linha 900 tem dimensões de 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura). A cuba interna mede 956x525x525 mm. Recomenda-se prever espaço adicional para instalação, manutenção e ventilação adequada., Q: Que requisitos de instalação são necessários para a marmita a gás de aquecimento direto? A: A marmita requer uma ligação à rede de gás natural ou propano/butano, com uma potência nominal dos queimadores de 30,75 kW. É também necessária uma ligação elétrica de 230 V para os componentes de controlo. As torneiras de entrada e saída de água estão localizadas no painel frontal para facilitar a ligação e o escoamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta marmita profissional para garantir a sua durabilidade? A: O design ergonómico com torneiras de entrada e saída de água no painel frontal simplifica a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária da cuba e das superfícies externas com detergentes neutros e não abrasivos. A manutenção periódica por técnicos qualificados é aconselhada para verificar as ligações de gás, o termostato de segurança e os queimadores., Q: Esta marmita a gás de 250 litros inclui algum acessório ou é compatível com equipamentos adicionais? A: Este produto inclui os componentes essenciais para o seu funcionamento como marmita de aquecimento direto. No entanto, para maximizar a sua funcionalidade, podem ser adquiridos acessórios como tampas específicas ou sistemas de agitação, dependendo das suas necessidades de confeção. Verifique a nossa gama de acessórios compatíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

marmita a gás profissional, marmita aquecimento direto, marmita 250 litros

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15501

Alt Text Imagens

Udm9250dg Marmita Gas Aquec.direto 250l Marmita industrial a gás Udm9250dg de 250L em aço inox com aquecimento direto para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udm9250dg Marmita Gas Aquec.direto 250l

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)

MS1.115.824.007,MS1.115.824.008,HRMG150L900EA

Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a pressão do gás para assegurar que os 30,75 kW de potência nominal mantêm a eficiência energética e a velocidade de ebulição previstas., Utilize a torneira de enchimento frontal para ajustar a densidade de molhos em tempo real, evitando deslocações desnecessárias com recipientes externos., Efetue a limpeza da cuba com água morna imediatamente após o esvaziamento para prevenir a incrustação de resíduos proteicos, aproveitando o calor residual do aço., Verifique mensalmente o estado das válvulas de segurança e o funcionamento do termostato para garantir a continuidade operacional sem paragens imprevistas.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Produção de Cozinhas Centrais, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações em Catering Industrial
Descrição Curta Original	Marmita de aquecimento direto com torneiras de entrada e saída de água situadas no panel frontal. Termostato de segurança. Design ergonómico.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x900x900 mm Potência: nominal Qn/ 30,75 kw Potência: dos queimadores (individual) 30,75 kw Capacidade Cuba:: 250 L Dimensões: Cuba: 956x525x525 mm Potência: total 30 kw Tensão: 230 v Peso líquido: 253 kg Peso bruto: 263 kg Dimensões: embalagem: 1300x1010x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	MS1116.824.001A,JUJ7042,JUJ7035
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Unidades de Quarta Gama: Utilizada na preparação de caldos base, fundos de cozinha e molhos estruturais que servem de matriz para múltiplos pontos de venda ou pratos, garantindo a padronização do sabor em larga escala., Refeitórios Industriais e Cantinas Escolares: Ideal para a confeção diária de sopas e leguminosas em volumes que excedem as 500 doses por turno, otimizando o rácio de tempo de cozedura por litro de produto final., Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão: Fundamental no apoio a eventos de banquetes e serviços de catering, permitindo o estufado lento de carnes ou a cozedura de guarnições volumosas com controlo térmico constante e eficiente.
Uso Profissional - Introdução	Esta marmita a gás de 250 litros da Linha 900 é um pilar fundamental para unidades de produção alimentar de grande escala, oferecendo uma potência de 30,75 kW que assegura a fervura rápida e a manutenção térmica precisa. Projetada com aquecimento direto para uma transferência de calor imediata, este equipamento em aço inoxidável maximiza a produtividade operacional, permitindo a confeção centralizada de grandes volumes com consistência técnica e rigor higiénico exigidos pelas normas HACCP.
Capacidade (L)	201–400 L
Energia	Gás

Instalação	De Chão
Linha	900
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de aquecimento direto Linha 900, com 250 litros de capacidade. Possui termostato de segurança e torneiras frontais para fácil manuseamento e limpeza.

Descricao Completa

Marmita a Gás – Principais Vantagens

Esta panela de cozedura a gás, com o seu aquecimento direto e impressionante capacidade de 250 litros, é um equipamento robusto e indispensável para qualquer cozinha profissional de grande dimensão. Concebida para otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme. A sua integração na Linha 900 sublinha a durabilidade e a versatilidade, tornando-a numa solução de confiança para estabelecimentos exigentes que valorizam desempenho e consistência.

Aplicações Profissionais

Este tacho industrial é ideal para refeitórios, cantinas e cozinhas de produção que servem um volume elevado de refeições. Seja na confeção de sopas, molhos, caldos ou estufados em grande escala, a sua vasta capacidade e eficiência energética são cruciais para operações diárias com alta demanda. A construção focada na funcionalidade e segurança permite que chefs e cozinheiros trabalhem com tranquilidade, sabendo que os alimentos serão preparados de forma consistente. O equipamento oferece uma solução de confeção eficiente para restaurantes e unidades hoteleiras que necessitam de um desempenho fiável e duradouro.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x900x900 mm

Característica	Detalhe
Potência Nominal (Qn)	30,75 kW
Potência dos Queimadores (Individual)	30,75 kW
Capacidade da Cuba	250 L
Dimensões da Cuba	956x525x525 mm
Potência Total	30 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	253 kg
Peso Bruto	263 kg
Dimensões da Embalagem	1300x1010x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção desta marmitta a gás?

Este equipamento tem uma capacidade de cuba de 250 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. A sua dimensão torna-a perfeita para estabelecimentos com alta demanda diária.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design possui torneiras de entrada e saída de água no painel frontal, o que facilita significativamente os processos de enchimento, esvaziamento e limpeza da cuba. Esta característica agiliza o trabalho e aumenta a eficiência na cozinha.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e outros estabelecimentos que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção em massa. A sua versatilidade abrange diversas necessidades no setor gastronómico.

Que requisitos de instalação são necessários para esta marmitta a gás?

O aparelho exige ligação à rede de gás natural ou propano/butano, com 30,75 kW de potência nominal dos queimadores. É também necessária uma ligação elétrica de 230 V para os componentes de controlo. As torneiras frontais simplificam a ligação da água.

Esta marmitta de 250 litros inclui algum acessório ou é compatível com equipamentos adicionais?

O produto inclui os elementos essenciais para o seu funcionamento como caldeirão de aquecimento direto. Contudo, para otimizar ainda mais a funcionalidade, acessórios como tampas específicas ou sistemas de agitação podem ser adquiridos à parte, conforme as necessidades de cada cozinha.