

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



Forno Elétrico de Pizzas Túnel 110x65cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.106	Modelo:	2108.106
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	260 kg	Dimensões:	1400 x 2000 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2108.106
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno túnel elétrico modular para pizzarias e pastelarias. Cozedura contínua e eficiente. Otimiza tempo e energia na cozinha profissional.

Descricao Completa

Forno Túnel Elétrico – Produtividade e Versatilidade

Este forno de túnel elétrico foi concebido para otimizar o processo de cozedura em estabelecimentos de restauração, como pizzarias, padarias e pastelarias. Operando em regime de túnel, permite a confeção contínua de um elevado volume de produtos, garantindo eficiência e padronização. A sua conceção modular e sistema de transportador tornam-no numa solução flexível para diversas necessidades culinárias, desde pão e doçaria até pratos de gastronomia mais elaborados. É uma excelente adição para cozinhas profissionais que procuram aumentar a capacidade de produção sem comprometer a qualidade.

Equipado com tecnologia de vanguarda, este equipamento assegura uma distribuição de calor equilibrada e um controlo preciso da temperatura. A funcionalidade de economia de energia automática reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução de custos operacionais. A simplicidade de uso é uma característica distintiva, facilitando a gestão por parte da sua equipa e otimizando o fluxo de trabalho diário. É a escolha ideal para cozinhas de alta performance.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em pizzarias e restaurantes com grande volume de produção, permitindo a confeção de pizzas com um padrão de qualidade consistente. É igualmente adequado para padarias e pastelarias que necessitam de cozer grandes quantidades de pão e produtos de doçaria de forma eficiente. Em cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida, a sua versatilidade para cozinhar diversos alimentos, incluindo diretamente no tapete transportador, agiliza o serviço e a satisfação do cliente. A unidade é robusta e durável, pensada para o uso intensivo profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAlargura)	1400x2000x550 mm
Largura da Câmara	650 mm

Característica	Detalhe
Profundidade da Câmara	1100 mm
Altura da Câmara	100 mm
Temperatura Máxima	320 °C
Suporte	Sim
Peso Líquido	260 kg
Peso Bruto	400 kg
Potência	18 KW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

1. Este forno de túnel é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas de grande produção na hotelaria, onde a eficiência e a capacidade de cozedura contínua são cruciais para o funcionamento diário.

2. Qual a principal vantagem de um forno com túnel transportador?

A principal vantagem reside ?? otimização do tempo de trabalho e na capacidade de produção em larga escala, permitindo a confeção automática de múltiplos produtos simultaneamente e com resultados consistentes.

3. É possível cozinhar diferentes tipos de produtos neste forno?

Sim, a versatilidade do forno permite cozinhar uma variedade de produtos, desde massas de pizza a pães e doçaria, podendo inclusivamente ser cozinhados diretamente no transportador.

4. Como funciona o sistema de economia de energia?

O forno integra um sistema automático de economia de energia que ajusta o consumo conforme a carga de trabalho, reduzindo os custos operacionais e contribuindo para uma operação mais sustentável.

5. A gestão e utilização do forno são complexas?

Não, o equipamento foi desenhado com foco na simplicidade de uso, garantindo uma gestão fácil e intuitiva para que a sua equipa possa operá-lo sem dificuldades e com máxima eficiência.