

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 de Pizzas de Tapete a Gás 1100mm, 320°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.112	Modelo:	UD2108.112
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.90 kg	Dimensões:	550 x 1560 x 2000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2108.112
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno industrial de pizzas de tapete a gás com 1100mm de profundidade e 320°C. Ideal para cozedura contínua e eficiente em pizzerias e padarias.

Descricao Completa

forno de pizzas de tapete a gás — Forno de Cozedura Contínua — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para otimizar o processo de cozedura em estabelecimentos de restauração com elevada procura. A sua estrutura robusta assegura uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em ambientes de trabalho intensivo. Permite uma produção contínua, garantindo resultados uniformes e de alta qualidade.

A gestão do fluxo de trabalho é simplificada pela sua unidade automática, que facilita o manuseamento dos produtos e mantém a produtividade. A grande versatilidade deste aparelho permite cozinhar uma vasta gama de artigos, desde pizzas com a textura perfeita a outros produtos de panificação e pastelaria, diretamente sobre o transportador de tapete.

Com um sistema avançado de poupança de energia integrado, este forno industrial minimiza os custos operacionais, mantendo uma performance excecional. Combina inteligência na poupança, eficiência na produtividade e design ergonómico, apresentando-se como uma escolha estratégica para negócios que visam a excelência e a sustentabilidade.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é a solução ideal para pizzerias com alto volume de serviço, padarias e cozinhas de hotelaria que exigem rapidez e consistência. A sua capacidade de cozedura uniformemente, em regime contínuo, é perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que precisam de preparar grandes quantidades de alimentos mantendo padrões de qualidade rigorosos.

É particularmente adequado para o setor de hotelaria, restauração e similares que procuram otimizar a produção e reduzir o tempo de preparação, graças à sua operação automatizada e à capacidade de processar vários produtos em simultâneo. A sua durabilidade garante um desempenho fiável em turnos prolongados e durante os períodos de maior procura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	550x1560x2000 mm

Característica	Detalhe
Largura da Câmara	650 mm
Profundidade da Câmara	1100 mm
Altura da Câmara	100 mm
Temperatura Máxima	320 °C
Consumo GPL	0,90 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	2,29 m³/h
Potência Nominal	24 Qn/kW
Suporte	Incluído
Peso Líquido	292 Kg
Peso Bruto	420 kg
Potência Elétrica	0,81 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um forno de tapete em comparação com um forno tradicional?

Os fornos de tapete permitem uma confeitação contínua e automatizada, otimizando a produção e garantindo uniformidade em grandes volumes, sem a necessidade de intervenção constante do operador.

É possível cozinhar outros tipos de alimentos além de pizzas neste sistema de cozedura?

Sim, este forno é notavelmente multifuncional e permite confeccionar diversos produtos de padaria, pastelaria e gastronomia diretamente no tapete transportador, adaptando-se às necessidades variadas de um estabelecimento profissional de restauração. É uma ótima opção para quem quer um forno convetor versátil.

Este equipamento possui algum sistema de poupança de energia integrado?

Sim, este forno industrial está equipado com um sistema automático de economia de energia, o que contribui significativamente para a redução dos custos operacionais e uma maior sustentabilidade ambiental do seu negócio. É uma característica essencial para quem procura um forno que combine eficiência e economia.

Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

É ideal para pizzarias de alta produção, restaurantes, hotéis e empresas de catering que necessitam

de um desempenho robusto e consistente na preparação de pizzas e outros produtos. A sua capacidade de processamento contínuo torna-o perfeito para ambientes que exijam um elevado volume de confeção.

Quais os requisitos de instalação para este Forno de Tapete a Gás?

Para a instalação elétrica, é necessária uma tensão de 230 V com uma potência de 0,81 kW. Quanto ao gás, o forno funciona com GPL (consumo de 0,90 kg/h) ou Gás Natural G20 (consumo de 2,29 m³/h). A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo sempre as normas de segurança aplicáveis. Um forno a gás requer ventilação adequada.