

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Forno a Gás Profissional para Pizza 4 x Ø330mm / 1 x Ø450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.140	Modelo:	UD2110.140
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2110.140
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno a gás profissional em aço inox para pizzas, com porta panorâmica e capacidade para 4 pizzas Ø330mm ou 1 pizza Ø450mm. Controlo eletrónico.

Descricao Completa

forno a gás para pizza — Forno para Pizza a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas industriais, este forno de pizza a gás oferece uma performance excecional e um controlo preciso para a confeção de pizzas de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes profissionais exigentes, permitindo satisfazer a procura mais elevada com fiabilidade.

Equipado com controlo eletrónico de temperatura e de chama, este equipamento permite atingir e manter a temperatura ideal, crucial para um cozimento uniforme e crocante das suas pizzas. A iluminação interna da câmara e a porta com vidro panorâmico facilitam o acompanhamento visual do processo, minimizando a necessidade de abrir este equipamento e a consequente perda de calor.

A câmara de cozedura em aço inoxidável, complementada por tijolos refratários de cordierite com distribuição de calor, assegura uma distribuição homogénea do calor, resultando em pizzas perfeitamente cozidas desde a base ao topo. A capacidade de empilhamento até dois módulos otimiza o espaço, sendo uma solução versátil para qualquer negócio do ramo da restauração.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram um equipamento de alto desempenho para a produção contínua de pizzas. A sua capacidade para cozer até 4 pizzas de 330 mm ou 1 pizza de 450 mm por câmara, torna-o perfeito para operações de médio e grande volume.

Extremamente flexível e ajustável, adapta-se a diferentes exigências de ementa e à produção de todo o tipo de pão e outros produtos de pastelaria que beneficiem de calor uniforme e consistente. A opção de empilhamento permite duplicar a capacidade de produção, ideal para negócios em crescimento ou para espaços com limitações de área.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	1070 x 980 x 500 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (C x L x A)	660 x 660 x 145 mm
Capacidade de Pizzas	4 (330 mm) 1 (450 mm)
Consumo GPL	1,10 kg/h
Consumo G20 (Gás Natural)	1,48 m³/h
Potência Nominal	14 kW
Peso Líquido	155 kg
Peso Bruto	172 kg
Potência Elétrica (para iluminação/controlo)	0,03 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a fonte de energia deste forno?

Este forno funciona a gás, sendo compatível com GPL e Gás Natural (G20), o que o torna eficiente e adaptável a diversos tipos de instalações profissionais de restauração. É uma solução versátil para a sua cozinha.

É possível empilhar mais de um forno?

Sim, este forno de plataforma simples foi concebido para ser empilhado até dois módulos, permitindo otimizar o espaço e duplicar a capacidade de produção de pizzas no seu estabelecimento, adaptando-se às suas necessidades de crescimento.

Que tipo de controlo de temperatura possui?

O forno inclui um painel de controlo separado e controlo eletrónico de temperatura, bem como controlo eletrónico de chama com interruptor de corte e termostato de segurança para máxima precisão e segurança alimentar, garantindo cozedura perfeita. É ideal para manter o controlo da confeção.

Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar este forno a gás?

O forno a gás profissional tem dimensões de 1070x980x500 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de uma área considerável. A câmara de cozedura mede 660x660x145 mm. Garanta espaço suficiente para ventilação e acessibilidade no local de instalação.

Que tipos de gás são compatíveis com este forno profissional?

Este equipamento é compatível tanto com GPL, com um consumo de 1,10 kg/h, como com G20 (Gás Natural), com um consumo de 1,48 m³/h, oferecendo assim versatilidade de acordo com a sua instalação e infraestrutura de gás. Escolha a opção que melhor se adapta à sua cozinha.