

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

Forno a Gás para Pizza Profissional 4 Pizzas 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.141	Modelo:	UD2110.141
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.18 kg	Dimensões:	1230 x 1120 x 540 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.141
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno a gás em aço inoxidável para pizza. Capacidade para 4 pizzas de 350mm, controlo eletrónico de temperatura e porta com vidro panorâmico.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento para cozer pizzas a gás combina durabilidade e eficiência excecionais. A sua robustez, aliada à construção integral em aço inoxidável e à câmara de confeção, garante uma vida útil prolongada e uma higienização simplificada, fatores cruciais em qualquer ambiente de cozinha profissional ou hotelaria.

A avançada tecnologia de controlo eletrónico da temperatura e da chama assegura resultados de cozedura uniformes. A porta em vidro panorâmico facilita a supervisão, enquanto a iluminação interna com lâmpadas de halogéneo oferece visibilidade total do processo, otimizando o fluxo de trabalho e permitindo uma confeção mais precisa.

Aplicações Profissionais

Este aparelho a gás é ideal para estabelecimentos que servem pizzas como prato principal ou complemento. É perfeitamente adequado para restaurantes, pizzarias, cafés e bares que procuram otimizar a sua produção com um equipamento fiável e de alto desempenho.

A sua conceção modular permite a sobreposição de até dois módulos, adaptando-se facilmente às necessidades de expansão do seu negócio sem exigir grandes remodelações do espaço. É uma solução eficaz para dar resposta rápida à procura, mesmo em períodos de maior afluência, sendo especialmente útil em espaços com limitações de energia elétrica, visto que utiliza gás GPL ou G20 como fonte energética principal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1230x1120x540 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	720 mm

Característica	Detalhe
Altura da Câmara	185 mm
Capacidade de Pizzas (Ø 350 mm)	4 unidades
Capacidade de Pizzas (Ø 500 mm)	1 unidade
Produção Média (Ø 350 mm)	32-36 pizzas/hora
Produção Média (Ø 500 mm)	8-9 pizzas/hora
Consumo GPL	1,18 kg/h
Consumo G20 (Gás Natural)	1,58 m³/h
Potência Térmica Nominal	15 kW
Potência Elétrica	0,15 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	176 kg
Peso Bruto	204 kg
Material da Frente	Aço inoxidável
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável
Pedras Refratárias	Cordierite com colunas de distribuição de calor
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Controlo de Chama	Eletrónico com interruptor de corte
Características Adicionais	Termostato de segurança, porta com vidro panorâmico, painel de controlo separado, iluminação interna, sobreponível até dois módulos.

Perguntas Frequentes

Q: Que tipos de gás são compatíveis com este forno?

R: Este forno foi concebido para funcionar tanto com Gás GPL como com Gás Natural (G20), o que lhe confere grande versatilidade e flexibilidade na hora de escolher a instalação mais conveniente para o seu espaço.

Q: É possível instalar mais de um forno deste modelo em conjunto?

R: Sim. A sua conceção modular permite que seja sobreponível, o que significa que é possível empilhar até dois módulos para duplicar a sua capacidade de produção sem um aumento significativo da área útil.

Q: Qual a produtividade horária esperada deste forno para pizzas?

R: Este equipamento é capaz de cozer entre 32 a 36 pizzas de 350 mm de diâmetro por hora. Alternativamente, permite a cocção de 8 a 9 pizzas de 500 mm de diâmetro no mesmo período, garantindo uma resposta eficaz em momentos de maior procura.

Q: Quais as dimensões exatas da câmara de cozedura e os requisitos de espaço para instalação?

R: A câmara de cozedura tem 720 mm de largura, 720 mm de profundidade e 185 mm de altura. As dimensões exteriores do forno são 1230x1120x540 mm (largura x profundidade x altura), recomendando-se um espaço adicional para uma ventilação adequada e facilidade de acesso.

Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza deste forno?

R: Para assegurar a durabilidade e higiene, a câmara de aço inoxidável e as pedras refratárias devem ser limpas regularmente após o arrefecimento. Utilize produtos de limpeza específicos para uso profissional e um pano húmido nas superfícies exteriores. Recomenda-se também uma manutenção técnica periódica por especialistas.