

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

Fornopizza a Gás Profissional 6 Pizzas 35cm, Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.143	Modelo:	UD2110.143
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.45 kg	Dimensões:	1230 x 1480 x 540 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.143
Marca	UDEX
Aplicação	Pizzaria
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Fornopizza profissional a gás em aço inox, capacidade para 6 pizzas de 35cm, com porta panorâmica e controlo eletrónico de temperatura. Design que permite sobreposição de módulos para otimizar espaço.

Descricao Completa

fornopizza a gás profissional — Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção para pizzas foi meticulosamente desenvolvido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria com elevado volume de produção. A sua robusta câmara de cozedura em aço inoxidável assegura não só uma durabilidade excecional, mas também a máxima higiene, enquanto a frente em aço inoxidável confere uma estética moderna e simplifica a limpeza diária.

Com uma porta de vidro panorâmico e iluminação interna, este forno permite um acompanhamento visual constante do processo de cozedura, sem necessidade de abrir a porta e comprometer a temperatura interior. O controlo eletrónico de temperatura e de chama, complementado por um interruptor de corte e termostato de segurança, garante operações precisas e seguras em cada utilização.

As pedras refratárias em Cordierite, combinadas com colunas de distribuição de calor, otimizam a confeção, resultando em pizzas perfeitamente crocantes com uma base uniformemente cozida. A arquitetura deste forno possibilita a sobreposição de até dois módulos, representando uma solução eficiente para a otimização do espaço e aumento da capacidade produtiva.

Aplicações Profissionais

Este versátil fornopizza é a escolha ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos de restauração com uma forte procura por pizzas. A sua capacidade para confeccionar até 6 pizzas de 35cm (ou 2 de 50cm) por ciclo, e uma produção horária que varia entre 48 a 54 unidades (de 350 mm) ou 16 a 18 unidades (de 500 mm), torna-o perfeito para um serviço contínuo durante períodos de grande afluência.

A flexibilidade de funcionamento com GPL ou Gás Natural (G20), aliada a uma construção robusta, assegura um desempenho fiável em qualquer ambiente profissional. Garante uma qualidade de pizza consistente, satisfazendo os mais elevados padrões.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1230x1480x540 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	185 mm
Capacidade de Pizzas	6 (350 mm) ou 2 (500 mm)
Produção Horária	48-54 (350 mm) ou 16-18 (500 mm)
Consumo GPL	1,45 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	1,95 m³/h
Potência Térmica	18,5 Qn kW
Potência Elétrica	0,15 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	219 Kg
Peso Bruto	254 Kg

Perguntas Frequentes

- Q: Quais as dimensões exatas deste fornopizza e o espaço necessário para a sua instalação?**
A: O fornopizza a gás profissional tem dimensões de 1230x1480x540 mm (largura x profundidade x altura). A câmara de cozedura mede 720 mm de largura, 1080 mm de profundidade e 185 mm de altura. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade na instalação.
- Q: Quais os requisitos de instalação para este fornopizza, relativamente a gás e eletricidade?**
A: Este forno requer uma ligação a gás (GPL com consumo de 1,45 kg/h ou Gás Natural G20 com consumo de 1,95 m³/h) e uma ligação elétrica de 230 V para a potência de 0,15 kW. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste fornopizza a gás?

A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares da câmara de cozedura em aço inoxidável e das pedras refratárias após o arrefecimento completo. A porta com vidro panorâmico pode ser limpa com produtos específicos para vidro. Para a manutenção, recomenda-se a verificação periódica das ligações de gás e dos componentes elétricos por um profissional.

Q: É possível sobrepor módulos deste fornopizza para aumentar a capacidade?

A: Sim, este fornopizza de plataforma simples pode ser sobreposto até dois módulos, permitindo duplicar a capacidade de produção de pizzas sem ocupar mais espaço horizontal na cozinha. Certifique-se de que a instalação é feita por um profissional qualificado.

Q: Que benefícios as pedras refratárias em Cordierite oferecem para a cozedura de pizzas?

A: As pedras refratárias em Cordierite são cruciais para a cozedura de pizzas, uma vez que garantem uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Esta característica é fundamental para produzir uma base de pizza perfeitamente crocante e uma cozedura homogénea, elevando a qualidade do produto final.