

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Formadora de Pizzas Elétrica 520mm, 400 unidades/hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.175	Modelo:	UD2110.175
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	147 kg	Dimensões:	500 x 610 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.175
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de pizzas elétrica profissional, capacidade de 400 unidades/hora e diâmetro de 520 mm, para otimização de produção em restauração.

Descricao Completa

Formadora de Pizzas — Principais Vantagens

Esta máquina de moldar pizzas elétrica foi desenhada para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de produção de 400 bases por hora, dispensa mão de obra especializada, aumentando significativamente a eficiência e a rentabilidade do seu negócio de hotelaria ou restauração. A tecnologia de prensagem assegura uma uniformidade perfeita na espessura da base da pizza, preservando a tão desejada borda tradicional.

Um dos maiores diferenciais deste equipamento é o controlo eletrónico da temperatura dos tabuleiros cromados. Esta funcionalidade garante uma pré-cozedura ideal, impedindo que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo a sua crocância, um aspeto crucial para a qualidade final da pizza. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excecional, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes com ementas diversificadas, hotéis, e empresas de catering que ambicionam otimizar a sua produção de pizzas. A sua alta capacidade e a consistência no produto final tornam-na perfeita para estabelecimentos que necessitam de agilidade e qualidade constante, mesmo durante os períodos de maior afluência de clientes. É uma mais-valia incontornável para qualquer negócio que procure maximizar a produtividade na área da confeção de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x610x770 mm
Consumo de Energia	2.9 kW/h
Tensão	400 V
Peso Líquido	147 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	155 kg
Diâmetro Máximo da Pizza	520 mm
Produção Horária	400 pizzas/hora
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta formadora de pizzas?

R: A formadora de pizzas apresenta dimensões compactas de 500x610x770 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em ambientes com espaço limitado. Recomenda-se prever uma ligeira folga em redor do equipamento para ventilação e manutenção.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de pizzas?

R: Este equipamento necessita de uma ligação elétrica trifásica de 400V, com um consumo de 2,9 KW/h. Esta configuração garante um desempenho energético robusto e eficiente, indispensável para operações profissionais contínuas.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza da formadora de pizzas para garantir o bom funcionamento?

R: A limpeza é simplificada pela sua construção integral em aço inoxidável. Aconselha-se a limpeza diária das superfícies e dos tabuleiros cromados com produtos adequados para aço inoxidável, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

P: A garantia do fabricante abrange a assistência técnica pós-venda?

R: Sim, este equipamento beneficia de uma garantia integral do fabricante. A garantia inclui suporte técnico especializado e assistência pós-venda, proporcionando tranquilidade e continuidade operacional para o seu negócio.

P: Este equipamento de pizzeria inclui acessórios ou formas específicas para pizzas de diferentes diâmetros?

R: A formadora é especificamente desenhada para achatar pizzas até um diâmetro máximo de 520 mm. Inclui dois tabuleiros de cromo com um formato curvilíneo particular, ideal para criar a borda tradicional nas pizzas, tornando-a versátil para diferentes estilos de bases.