

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 Elétrico de Pizza Profissional para 4 Pizzas Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.702	Modelo:	UD2110.702
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	1020 x 920 x 406 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.702
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza robusto, coze 4 pizzas Ø350mm em simultâneo. Controlo mecânico e base Cordierite para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional é uma solução robusta e altamente eficiente, ideal para estabelecimentos como pizzarias, restaurantes e hotéis. Concebido para um desempenho contínuo, este forno elétrico assegura um controlo térmico preciso e uma estrutura duradoura, garantindo a cozedura exemplar de até quatro pizzas de 350 mm em simultâneo. A sua frente em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, mas também promove a facilidade de higienização e uma elevada resistência à corrosão, qualidades indispensáveis em ambientes de cozinha de grande movimento.

O design minucioso integra uma porta com janela panorâmica que permite acompanhar o processo de confeção sem comprometer a estabilidade térmica, otimizando assim a eficiência energética. A iluminação interna, garantida por uma lâmpada de halogéneo de 12V, oferece uma visibilidade cristalina do interior, enquanto a base em tijolos de Cordierite assegura uma distribuição uniforme do calor para crostas estaladiças e homogeneamente cozinhadas.

Com comandos mecânicos de aquecimento, este forno de pizza permite ajustar a intensidade das duas unidades de aquecimento (calota e base) para 33% ou 100% da potência total, proporcionando uma flexibilidade superior para diferentes tipos de pizzas e massas. A inclusão de um termómetro analógico para visualização da temperatura interna e um termostato de segurança reforça a fiabilidade operacional e a consistência nos resultados culinários de excelência.

Aplicações Profissionais

Este forno de pizza elétrico é a escolha acertada para pizzarias com um volume de produção médio a elevado, restaurantes que servem cozinha italiana, unidades de restauração móvel (food trucks) e hotéis que procuram oferecer pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade para assar quatro pizzas em simultâneo e o controlo independente das resistências conferem-lhe uma versatilidade notável, apta a gerir picos de procura e a adaptar-se a uma vasta gama de receitas, desde pizzas de massa fina e crocante a preparações mais densas. Representa a solução ideal para operações que exigem um equipamento fiável e de manutenção simplificada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1020x920x406 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	145 mm
Número de Pizzas (Ø)	4 (350 mm)
Peso Líquido	106 kg
Peso Bruto	125 kg
Potência	5,3 kW
Tensão	400 V
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material da Câmara	Chapa de Aço Galvanizado
Base	Tijolos de Cordierite
Controlo	Mecânico (calota e base)
Funcionalidades de Segurança	Termostato de segurança

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno de pizza?

Este forno de pizza profissional tem as dimensões de 1020x920x406 mm. É crucial considerar um espaço adicional para uma ventilação adequada e para a abertura total da porta, garantindo assim a segurança e a eficiência operacional em cozinhas profissionais exigentes.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno?

O forno exige uma tensão de 400 V e dispõe de uma potência de 5,3 kW. Recomenda-se vivamente que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado, assegurando o cumprimento das normas de segurança elétrica e otimizando o desempenho do equipamento, prevenindo sobrecargas na rede.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno de pizza?

A higienização do interior é facilitada pela chapa de aço galvanizado e pela base em tijolos de Cordierite. Aconselha-se a limpeza diária com produtos específicos para fornos, evitando sempre o uso de abrasivos. Para a porta, um pano macio e detergente neutro são ideais para manter a sua

integridade e aspeto.

Q: Que tipo de controlo de temperatura possui este forno e como funciona?

O controlo da temperatura é efetuado através de termostatos mecânicos e um termómetro com agulha para uma leitura precisa da temperatura da câmara de cozedura. Permite um ajuste de potência separado para as resistências da calota e da base, com opções de 33% ou 100%, oferecendo um domínio rigoroso sobre a confeção de diferentes tipos de pizza.

Q: Este forno inclui algum acessório ou é compatível com quais?

Este forno foi concebido para ser imediatamente operacional. Não são especificados acessórios incluídos na sua aquisição, contudo é totalmente compatível com pás de pizza e suportes de forno standard, indispensáveis para equipamentos profissionais, que deverão ser adquiridos separadamente para otimizar o manuseamento e inserção das pizzas.