

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



Forno Elétrico Profissional para 6 Pizzas 35cm 7.9kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.705	Modelo:	UD2110.705
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	406 x 1380 x 920 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.705
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	8-15 kW

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 6 pizzas de 35cm. Controlo analógico independente de resistências e 7.9 kW de potência.

Descricao Completa

Forno de Pizzaria — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, este equipamento de cozedura de pão combina robustez e eficiência. Assegura, por isso, um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. A sua construção duradoura, com frente em aço inoxidável e câmara interna em chapa de aço galvanizado, garante facilidade de limpeza e longevidade, características essenciais em ambientes de trabalho exigentes.

Com uma capacidade impressionante para confeccionar até 6 pizzas de 35 cm em simultâneo, este aparelho é uma aquisição valiosa para pizzarias, restaurantes e espaços que lidam com um elevado volume de pedidos. A base em tijolos de Cordierite proporciona uma cozedura uniforme e estaladiça, assegurando a qualidade que os seus clientes esperam.

Os comandos mecânicos independentes para as resistências superior e inferior, com ajustes de potência a 33% ou 100%, permitem um controlo preciso da temperatura. Desta forma, o utilizador pode adaptar-se a diferentes tipos de massa e recheios. O termómetro mecânico com agulha integrado oferece um acompanhamento constante da temperatura na câmara, garantindo a perfeição em cada processo de cozedura.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a escolha ideal para pizzarias de volume médio a alto, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e serviços de catering que pretendam oferecer pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade de 6 pizzas e o controlo térmico apurado tornam-no perfeito para gerir picos de trabalho, garantindo sempre a satisfação do cliente.

Trata-se de uma solução versátil para qualquer cozinha que necessite de cozedura controlada, permitindo não só confeccionar pizzas, mas também outros pratos de forno que beneficiem de um calor homogéneo. A equipa de trabalho vai apreciar a simplicidade e eficácia deste equipamento no dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	406 x 1380 x 920 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA)	1080 x 720 x 145 mm
Capacidade	6 pizzas (Ø 350 mm)
Potência	7,9 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	145 kg
Painel de Controlo	Analógico, mecânico
Ajuste de Resistências	Independente (abóbada e sola), 33% ou 100%
Material da Frente	Aço inoxidável
Material da Câmara	Chapa de aço galvanizado
Base	Tijolos de Cordierite
Iluminação Interna	Lâmpada de halogéneo 12V
Características Adicionais	Termostato de segurança, porta com janela panorâmica, aberturas de vapor

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de pizzas que este forno consegue confeccionar?

Este equipamento de padeiro tem capacidade para cozer até 6 pizzas com um diâmetro de 35 cm em simultâneo, sendo ideal para um serviço eficiente em estabelecimentos com elevado fluxo de clientes.

Como é feito o controlo da temperatura neste forno? O controlo é realizado através de um painel de comando analógico com termómetro mecânico, permitindo ajustar a potência das resistências da abóbada e da sola separadamente, em 33% ou 100%, para uma cozedura precisa e adaptada a cada receita.

É fácil monitorizar o processo de cozedura?

Sim, o forno está equipado com uma porta com janela panorâmica e iluminação interna por lâmpada de halogéneo de 12V, o que permite observar o estado das pizzas sem necessidade de abrir a porta e, assim, evitar perdas de calor.

Quais os cuidados de segurança que este forno inclui?

Para garantir a segurança operacional, o forno de cozedura de pão integra um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e fiável em qualquer ambiente de cozinha profissional.

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

O forno elétrico possui dimensões de 1380 x 920 x 406 mm (largura x profundidade x altura). A câmara de cozedura tem 1080 mm de largura, 720 mm de profundidade e 145 mm de altura. É recomendado prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente à volta das aberturas de vapor, de forma a garantir o seu correto funcionamento e durabilidade.