

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Forno Eléctrico de Pizzas Profissional para 9 Pizzas Ø 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.706	Modelo:	UD2110.706
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1380 x 1280 x 406 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.706
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Eléctrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico analógico para 9 pizzas Ø 35 cm. Potência de 11,7 kW (400V). Frente de aço inoxidável e janela panorâmica. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para o ambiente profissional, este equipamento de cozedura para pizzas oferece uma solução robusta e fiável para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de hotelaria. A sua capacidade para nove pizzas de 35 cm de diâmetro, utilizada de forma eficiente na câmara de cozedura, assegura uma produção de alta qualidade, mesmo em momentos de maior afluência.

A construção em aço inoxidável na frente confere durabilidade acrescida e uma limpeza simplificada, enquanto a porta com janela panorâmica permite monitorizar o processo de confeção sem desperdício térmico. O controlo mecânico de aquecimento, com ajuste de potência autónoma para a abóbada e sola, oferece precisão térmica essencial para a criação de pizzas no ponto ideal. A iluminação interna com lâmpada de halogéneo e a base de tijolos de Cordierite garantem uma distribuição térmica homogénea, proporcionando uma cozedura ideal e uma crosta deliciosamente estaladiça.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a escolha perfeita para negócios como pizzarias de alta produção em centros urbanos, que necessitam de gerir picos de pedidos durante o serviço de jantar, permitindo a cozedura simultânea de 9 unidades de tamanho padrão. O ajuste independente da temperatura da abóbada e da sola permite ao pizzaiolo calibrar o calor conforme a hidratação da massa, garantindo uma base crocante e um topping perfeitamente gratinado.

Unidades de catering e eventos beneficiarão deste forno de convetor, funcionando como uma estação central de produção rápida devido à sua potência de 11,7 kW, ideal para eventos corporativos ou casamentos. A janela panorâmica e a iluminação halogénea facilitam o controlo visual por parte da equipa de cozinha, minimizando a abertura da porta e a consequente perda de eficiência energética.

Restaurantes de hotelaria com serviço de buffet encontrarão neste equipamento a solução ideal para a regeneração rápida de produtos de padaria ou para a produção contínua de pizzas em regime de buffet. A simplicidade dos comandos analógicos simplifica o manuseamento pela equipa e minimiza falhas em ambientes de calor intenso e humidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	1380 x 1280 x 406 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	145 mm
Nº de Pizzas	9 (Ø 350 mm)
Potência	11,7 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	201 kg
Controlo	Analógico/Mecânico com termómetro
Materiais Internos	Câmara em chapa de aço galvanizado, base em tijolos de Cordierite
Características Adicionais	Frente em aço inoxidável, iluminação da câmara com lâmpada de halogéneo de 12V, aberturas de vapor, termostato de segurança

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de pizzas que este forno consegue cozer simultaneamente?

Este forno, concebido para uso profissional, foi projetado para cozer até 9 pizzas de 35 cm de diâmetro em simultâneo, garantindo elevada eficiência e rapidez na produção em ambientes exigentes.

É possível controlar a temperatura da parte superior e inferior do forno de forma independente?

Sim, o forno possui controlos mecânicos de aquecimento que permitem ajustar a potência dos dois grupos de resistências (abóbada e sola) separadamente, em 33% ou 100%, para uma cozedura personalizada e ideal, adaptando-se a diferentes tipos de massa e recheio.

Quais são os materiais de construção da câmara de cozedura e quais os benefícios?

A câmara de cozedura interna é feita de chapa de aço galvanizado, e a base é construída com tijolos

de Cordierite. Estes materiais de alta qualidade asseguram durabilidade, excelente desempenho térmico e uma recuperação de temperatura extremamente rápida, essencial para fluxos de trabalho contínuos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno de pizzas?

Este forno elétrico de pizzas industrial requer uma ligação trifásica com tensão de 400 V e possui uma potência total de 11,7 kW. Recomenda-se vivamente a instalação por um eletricista qualificado para assegurar o correto funcionamento e a máxima segurança elétrica do equipamento.

Como otimizar a utilização do forno e garantir a longevidade do equipamento?

Para otimizar o uso e prolongar a vida útil do forno, realize sempre um pré-aquecimento progressivo da pedra de Cordierite, evite choques térmicos e ajuste a potência da abóbada (parte superior) para 33% em períodos de menor movimento para poupança energética, sem perder a prontidão operacional. A limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e a não utilização de químicos agressivos na base de Cordierite são cruciais para a manutenção da durabilidade e higiene.