

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 de Pizza Elétrico Profissional 4+4 Câmaras 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.708	Modelo:	UD2110.708
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1020 x 920 x 732 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.708
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional de 10,6 kW, com duas câmaras independentes para 4+4 pizzas de 350mm. Ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Este equipamento para pizzeria, com um design robusto e construído em aço inoxidável, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a confeção de pizzas. Projetado para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garante durabilidade e facilidade de manutenção para uma operação contínua e higiénica.

O aparelho inclui duas câmaras de cozimento independentes, cada uma com capacidade para quatro pizzas de 350 mm, permitindo que os utilizadores gerenciem múltiplos ciclos de confeção em simultâneo. Os controlos mecânicos, extremamente precisos, regulam as resistências da câmara superior e inferior de forma individual, assegurando uma cozedura perfeitamente uniforme e resultados consistentemente impecáveis. A base, composta por tijolos de Cordierite, otimiza a distribuição de calor, resultando em pizzas com uma crosta estaladiça e uma base sempre no ponto. A eficiência energética, complementada pela iluminação interna e pelo termómetro mecânico, oferece um controlo total sobre o processo culinário, garantindo a excelência em cada preparação.

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Duas câmaras independentes para 4+4 pizzas, permitindo gerir grandes volumes e diferentes tempos de cozedura em simultâneo. Ideal para otimizar o fluxo de trabalho em horários de pico.
- **Cozedura Consistente e Uniforme:** Controlo mecânico preciso dos resistores da abóbada e da base, garantindo que cada pizza seja cozinhada de forma homogénea, com crosta estaladiça e base perfeita.
- **Durabilidade e Facilidade de Limpeza:** Construção integral em aço inoxidável e chapa galvanizada, facilitando a limpeza e garantindo uma longa vida útil do equipamento em ambientes profissionais exigentes.
- **Eficiência Energética e Controlo Total:** Base em tijolos de Cordierite para distribuição de calor ideal, juntamente com iluminação interna e termómetro mecânico, para um controlo total do processo e redução de custos operacionais.
- **Versatilidade em Aplicações:** Adequado para diversas operações de restauração, desde pizzarias a hotéis e pastelarias, adaptando-se a variadas necessidades e garantindo sempre a máxima qualidade do produto final.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é indispensável para pizzarias de alto débito e serviços de take-away, onde a capacidade para oito pizzas simultaneamente assegura um fluxo contínuo de encomendas, mesmo em horas de ponta. Em unidades hoteleiras com buffets temáticos ou "live cooking", a estabilidade térmica da base refratária permite uma reposição rápida e uniforme das pizzas. Para padarias e pastelarias com serviço de almoço, a versatilidade dos controlos de calor superior e inferior adapta o equipamento à regeneração de produtos de pão ou à confeção de focaccias, resultando em bases crocantes sem queimar ingredientes sensíveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1020 x 920 x 732 mm
Largura Câmara	720 mm
Profundidade Câmara	720 mm
Altura Câmara	145 mm
Nº de Pizzas	4+4 (350 mm)
Capacidade Total	8 pizzas de 350 mm
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	191 kg
Potência	10,6 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de pizzas deste forno?

Este forno elétrico possui duas câmaras independentes, cada uma com capacidade para 4 pizzas de 350mm, oferecendo uma capacidade total de 8 pizzas em simultâneo. É ideal para estabelecimentos que necessitam de alta produção.

Como são controladas as temperaturas das câmaras de cozedura?

Cada câmara é equipada com controlos mecânicos que permitem ajustar individualmente a potência dos resistores da abóbada e da base. Este sistema proporciona uma precisão máxima na cozedura e flexibilidade para diferentes tipos de massa e ingredientes.

Que tipo de base de cozedura utiliza este forno e quais os seus benefícios?

O forno utiliza uma base de cozimento em tijolos de Cordierite. Este material é reconhecido por

proporcionar uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, resultando em pizzas com crostas perfeitamente estaladiças e bases excelentemente cozinhadas.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?

É perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para servir um grande volume de pizzas. A sua versatilidade e capacidade permitem gerir picos de trabalho com facilidade.

Quais as características de manutenção e limpeza deste equipamento?

Graças à sua construção em aço inoxidável na frente e em chapa galvanizada no corpo interno, a limpeza e a manutenção são simples e rápidas. Isto garante um ambiente higiénico e a longevidade do equipamento no seu estabelecimento.