

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

Forno Elétrico Profissional 6+6 Pizzas 35cm 15,6kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.710	Modelo:	UD2110.710
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	231 kg	Dimensões:	1020 x 1280 x 732 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.710
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Forno elétrico duplo para 12 pizzas (35cm), com controles analógicos, base Cerâmica de Cordierite e 15,6kW. Construção em inox para uso profissional.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzeria foi meticulosamente projetado para atender às exigências de rigor e intensidade em ambientes profissionais. Com capacidade para confeccionar 6+6 pizzas de 35 cm, proporciona um desempenho de excelência, ideal para bares, restaurantes e estabelecimentos de restauração com alto volume de produção. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade notável e manutenção simplificada, características essenciais para a operação quotidiana de qualquer cozinha profissional.

A precisão no controlo da cozedura eleva significativamente a qualidade das suas pizzas. Dotado de comandos mecânicos intuitivos, permite o ajuste independente da potência dos resistores da abóbada e da sola (com opções de 33% ou 100%), garantindo uma distribuição de calor otimizada. O resultado são massas estaladiças e coberturas perfeitamente confeccionadas. Um termómetro com agulha integrado oferece acompanhamento constante da temperatura interna, fulcral para a consistência dos resultados.

A eficiência energética e a segurança operacional são pilares inegáveis deste aparelho de pão. Com uma potência instalada de 15,6 kW, possibilita um aquecimento rápido e altamente eficaz. A presença de um termostato de segurança e a iluminação interna da câmara com lâmpada de halógeno de 12V solidificam a fiabilidade da utilização, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e produtivo.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, pizarias gourmet, negócios de take-away e grandes refeitórios que necessitam da cozedura simultânea de um elevado número de pizzas, mantendo sempre um padrão de qualidade superior. A adaptabilidade deste forninho de massa permite a confeção de diversos tipos de pizza, desde as mais finas e crocantes até às de massa mais espessa, sempre com o controlo ideal sobre cada fornada.

Apresenta-se como um recurso inestimável para estabelecimentos que enfrentam horários de pico, onde a rapidez e a capacidade de produção são cruciais para assegurar a satisfação do cliente. A base em tijolos de Cordierite garante uma cozedura uniforme e célere, otimizando os tempos de

espera e maximizando a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1020x1280x732 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	145 mm
Capacidade de Pizzas	6+6 (350 mm)
Peso Líquido	231 kg
Peso Bruto	256 kg
Potência	15,6 kW
Tensão	400 V
Frente	Aço inoxidável
Porta	Com janela panorâmica
Câmara de Cozedura	Chapa de aço galvanizado
Iluminação	Lâmpada de halogéneo de 12V
Características Adicionais	Aberturas de vapor, base em tijolos de Cordierite, controlos mecânicos de aquecimento com ajuste de potência dos resistores (abóbada e sola) separadamente (33%; 100%), termómetro mecânico com agulha, termostato de segurança.

Perguntas Frequentes

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

Este forno, com duas câmaras independentes, pode cozer um total de 12 pizzas de 350 mm ao

mesmo tempo, 6 em cada câmara. É ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos.

Como é feito o controlo da temperatura e aquecimento neste equipamento?

O forno dispõe de comandos mecânicos que permitem a regulação independente da potência dos resistores da abóbada e da sola (33% ou 100%). Um termómetro mecânico com agulha facilita a monitorização precisa da temperatura.

A limpeza e manutenção periódica deste forno de pizza são complexas?

A limpeza deve ser efetuada regularmente após cada utilização, com os controlos desligados e o equipamento frio. A câmara de cozedura e a base de tijolos de Cordierite podem ser limpas com uma escova e raspador suaves para remover resíduos, enquanto a frente em aço inoxidável requer detergentes neutros e um pano macio.

Este forno oferece algum tipo de garantia ou assistência técnica pós-venda?

Sim, todos os nossos fornos profissionais estão cobertos pela garantia do fabricante, conforme a legislação europeia em vigor. Para detalhes sobre termos e condições, assistência técnica e peças de substituição, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este modelo de forno?

O forno é fornecido pronto a usar. No entanto, pode ser complementado com pás de pizza, escovas de limpeza específicas para fornos de tijolo, kits de reparação de tijolos de Cordierite e bases de suporte para otimizar o fluxo de trabalho na sua operação.