

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno de Pizza Elétrico Analógico, 12 Pizzas (35cm), 15,8 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.711	Modelo:	UD2110.711
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	247 kg	Dimensões:	1380 x 920 x 732 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.711
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional para pizza, com controlo analógico e capacidade para 12 pizzas (35cm). Potência de 15,8kW, com câmaras duplas e base em cordierite.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais. Com uma capacidade de cozedura simultânea para 12 pizzas de 35 cm, assegurando a otimização do fluxo de trabalho em períodos de alta procura. O painel de controlo mecânico permite ajustes precisos da temperatura da abóbada e da sola, garantindo uma confeção uniforme e pizzas com uma base crocante e ingredientes no ponto certo. A sua construção em aço inoxidável e a câmara de cozedura em chapa galvanizada oferecem durabilidade e simplicidade de manutenção, essenciais para o uso contínuo em estabelecimentos comerciais.

A versatilidade deste forno analógico permite uma gestão energética eficiente, com ajustes independentes para cada câmara, minimizando o consumo durante períodos de menor atividade. A presença de uma porta com janela panorâmica e iluminação interna facilita o controlo visual do processo culinário, eliminando a necessidade de abrir o forno e, conseqüentemente, evitando perdas de calor. Este forno de padaria e pizzaria é uma solução inteligente para quem busca performance, fiabilidade e resultados consistentes na preparação de um grande volume de pizzas.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias gourmet e de restauração rápida, este forno industrial é perfeito para estabelecimentos com um elevado volume de produção. A sua capacidade de cozedura de 6+6 pizzas de 35 cm por ciclo torna-o indispensável para operações que necessitam de servir grandes quantidades rapidamente, mantendo um padrão de qualidade superior. É a escolha adequada para restaurantes com uma vasta oferta de pizzas, bares com serviço de refeições rápidas e hotéis com serviço de quartos ou buffets, assegurando sempre um produto final de excelência. A sua adaptabilidade faz dele um aliado valioso para eventos, take-away ou serviços de entrega.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (LxPxA)	1380x920x732 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	1080x720x145 mm
Nº de Pizzas	6 + 6 (Ø 350 mm)
Potência Total	15,8 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	247 kg
Peso Bruto	274 kg
Consumo Hora	N/A (informação não disponível)
Material Frente	Aço Inoxidável
Material Câmara Interna	Chapa de Aço Galvanizado
Material Base de Cozedura	Tijolos de Cordierite
Controlo de Aquecimento	Mecânico, 33% e 100% (abóbada e sola independentes)
Iluminação Câmara	Lâmpada de halogéneo de 12V
Termómetro	Mecânico com agulha
Funcionalidades Adicionais	Porta com janela panorâmica, aberturas de vapor, termostato de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de pizzas deste forno?

Este forno de pizza elétrico é capaz de cozer doze pizzas de 35 cm de diâmetro simultaneamente, distribuídas em duas câmaras de seis pizzas cada, otimizando a sua produção.

É possível controlar a temperatura de forma independente para a parte superior e inferior?

Sim, os controlos mecânicos permitem ajustar a potência dos dois grupos de resistências (abóbada e sola) de forma separada, com opções de 33% e 100%, garantindo uma cozedura personalizada e precisa.

Qual o material da base de cozedura?

A base de cozedura é composta por tijolos de cordierite, o que assegura uma distribuição de calor ideal e contribui para uma crosta de pizza perfeitamente estaladiça, característica de ótima

qualidade.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Com certeza. Construído com materiais robustos como aço inoxidável na frente e chapa de aço galvanizado no interior, foi projetado para alta durabilidade e uso intensivo em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração, garantindo um desempenho consistente.

Quais são os benefícios da janela panorâmica e iluminação interna?

A janela panorâmica e a iluminação integrada oferecem a possibilidade de monitorizar o processo de cozedura sem abrir a porta, evitando perdas de calor e mantendo a eficiência energética, o que se traduz em economia e melhores resultados finais.