

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 de Pizzas Profissional 9+9 (35cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.714	Modelo:	UD2110.714
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	301 kg	Dimensões:	1380 x 1280 x 732 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.714
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizzas profissional com capacidade para 9+9 unidades de 35cm. Controlo de temperatura independente para abóbada e base em Cordierite. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Forno elétrico pizzas — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzas foi cuidadosamente concebido para otimizar a confeção de pizzas em ambientes de restauração, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta e design intuitivo são requisitos essenciais para cozinhas com elevada procura, onde a fiabilidade e o desempenho são cruciais para o sucesso operacional. Com capacidade para 18 unidades simultaneamente, este equipamento permite uma produção contínua e de qualidade superior. A frente em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de higienização, enquanto a porta com janela panorâmica oferece uma monitorização constante do processo de cozedura. Os comandos mecânicos de aquecimento, com ajuste separado para a parte superior e a base, permitem um controlo preciso da temperatura, garantindo pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças em cada utilização. A base em tijolos de Cordierite contribui para uma distribuição de calor ideal, resultando numa crosta sempre impecável.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é uma solução perfeita para pizzarias, restaurantes italianos, unidades hoteleiras com serviço de restauração e qualquer estabelecimento que necessite de produzir grandes volumes de pizzas com consistência e elevado padrão de qualidade. A sua capacidade de 9+9 pizzas torna-o adequado para operações de médio a grande porte, inclusivamente em eventos ou serviços de catering. É o equipamento ideal para confeccionar desde pizzas clássicas a variedades gourmet, sempre com resultados de grande excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1380x1280x732 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm

Característica	Detalhe
Altura da Câmara	145 mm
Capacidade de Pizzas (diâmetro 350 mm)	9+9
Consumo por Hora	N kw/h
Potência	23,4 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	301 kg
Peso Bruto	333 kg
Controlos	Mecânicos com ajuste de potência
Material Exterior	Frente em Aço Inoxidável
Base	Tijolos de Cordierite

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade total deste forno de confeção de pizzas?

R: Este forno de padaria e pastelaria tem capacidade para cozer até 18 pizzas de 35 cm de diâmetro em simultâneo, sendo ideal para estabelecimentos com elevada procura e necessidade de produção contínua.

P: Como a base em tijolos de Cordierite beneficia a cozedura das pizzas?

R: A base em tijolos de Cordierite assegura uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, proporcionando uma cozedura excecionalmente estaladiça e homogénea à massa da pizza, similar à de um forno a lenha tradicional.

P: É possível controlar independentemente a temperatura da parte superior e da base?

R: Sim, o forno está equipado com controlos mecânicos que permitem ajustar separadamente a potência da abóbada e da sola, oferecendo flexibilidade para alcançar a cozedura perfeita para diferentes tipos de pizzas.

P: Quais os benefícios da construção em aço inoxidável e da janela panorâmica?

R: A frente em aço inoxidável garante durabilidade, resistência e é fácil de limpar, enquanto a porta com janela panorâmica e iluminação interna permite monitorizar o processo de cozedura sem abrir o forno, evitando perdas de calor e mantendo a temperatura constante.

P: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?

R: É perfeitamente adequado para pizzarias de grande volume, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e operações de catering, bem como qualquer negócio de cozedura que

necessite de uma solução robusta e eficiente para a produção de pizzas.