

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 Digital para Pizzas – 6x Ø35cm, 8.4 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.752	Modelo:	UD2110.752
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	133 kg	Dimensões:	1150 x 1420 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.752
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Forno elétrico digital profissional para até 6 pizzas (Ø35cm) com 8.4 kW de potência. Câmaras em aço inox e base de Cordierite para cozedura perfeita.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno de Pizzas Digital – Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional foi desenvolvido para satisfazer as necessidades de pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, assegurando um desempenho superior e resultados de cozedura impecáveis. A sua tecnologia avançada oferece um controlo preciso da temperatura e um aquecimento homogéneo, elementos cruciais para a preparação de pizzas crocantes e saborosas. A construção robusta com materiais de excelência confere a este aparelho uma durabilidade e fiabilidade notáveis em ambientes de utilização intensiva, minimizando a necessidade de manutenção.

Com capacidade para cozer em simultâneo até 6 pizzas de 350 mm de diâmetro, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta significativamente a produtividade da sua cozinha. O sistema de recuperação de calor, integrado na câmara de cozedura, garante uma eficiência energética fora do comum, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo. A frente em aço inoxidável, com cantos arredondados, não só facilita a limpeza como também reforça a higiene do local, em conformidade com as mais rigorosas normas do setor de restauração.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para restaurantes com especialidades italianas, pizzarias de take-away, hotéis com serviço de restauração e bares que servem petiscos gourmet. É perfeitamente adequado para negócios que necessitam de rapidez na produção e uma qualidade final consistente, mesmo durante os períodos de maior afluência. A sua versatilidade permite cozer uma vasta gama de pizzas, focaccias e outros produtos de panificação, adaptando-se às exigências específicas de cada empreendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1150x1420x430 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	720x1080x150 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	6 (Ø350 mm) / 2 (Ø500 mm)
Potência	8.4 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	133 kg
Peso Bruto	156 kg
Construção Exterior	Aço inoxidável na frente, cantos arredondados
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável interior com sistema de recuperação de calor
Porta	Duplo vidro panorâmico
Base da Câmara	Tijolos de Cordierite
Iluminação Interna	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
Segurança	Termostato de segurança
Funcionalidades Adicionais	Ventoinha, calibre entre porta e câmara

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno para pizzas?

Este forno tem a capacidade de cozer até 6 pizzas de 350 mm de diâmetro, ou 2 pizzas de 500 mm de diâmetro, em simultâneo. É uma solução versátil para diferentes volumes de produção.

Qual a importância dos tijolos de Cordierite na base de cozedura?

Os tijolos de Cordierite são fundamentais para uma retenção e distribuição de calor excecionais, o que resulta numa base de pizza perfeitamente estaladiça e crocante. Além disso, contribuem para a eficiência térmica do forno, otimizando o consumo de energia.

Este forno é adequado para operar em ambientes de elevada procura, como pizzarias de grande movimento?

Sim, o design robusto em aço inoxidável, a sua elevada potência de 8.4 kW e a capacidade otimizada tornam este forno ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e resultados consistentes, mesmo em picos de trabalho.

Que cuidados de limpeza e manutenção são recomendados para prolongar a vida útil do forno?

Recomenda-se a limpeza regular após cada uso, com o equipamento desligado e arrefecido. A câmara de cozedura e a frente em aço inoxidável podem ser limpas com um pano húmido e

detergente neutro. Os tijolos de Cordierite devem ser limpos cuidadosamente com uma escova macia, evitando produtos abrasivos.

Este forno dispõe de ventoinha para auxiliar na distribuição do calor?

Sim, o forno elétrico digital está equipado com uma ventoinha que apoia a distribuição uniforme do calor no interior da câmara de cozedura, contribuindo para uma confeção mais consistente e eficaz das pizzas. Este sistema, em conjunto com a recuperação de calor, otimiza significativamente o desempenho térmico do aparelho.