

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



Forno Elétrico Digital para 9 Pizzas Ø35cm, 12.6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.754	Modelo:	UD2110.754
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1510 x 1420 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.754
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Forno elétrico digital para 9 pizzas (Ø350mm) ou 4 pizzas (Ø500mm), 12.6 kW.
Construção robusta em aço inoxidável e base em Cordierite. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o exigente contexto da restauração e hotelaria, este equipamento de cozedura digital garante uma performance excecional. O seu design permite uma cozedura uniformemente distribuída, que resulta em pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças, ideal para pizzarias com elevado volume de produção. A capacidade de acomodar até nove unidades de 35 cm permite otimizar a sua produção.

Equipado com tecnologia digital avançada, o aparelho oferece um controlo preciso da temperatura e do tempo de cozedura, essencial para a perfeição de cada iguaria. A construção robusta em aço inoxidável e a porta com vidro duplo panorâmico asseguram durabilidade e segurança, permitindo uma monitorização contínua do processo de confeção. Este design inteligente maximiza a eficiência energética e a qualidade dos produtos acabados.

A integração de um sistema de recuperação de calor e iluminação interna por lâmpadas de halogéneo de 12V reflete uma concepção focada na eficiência e funcionalidade. A base em tijolos de Cordierite garante uma distribuição de calor ótima, similar a um forno a lenha, conferindo à massa uma textura crocante e um cozinhado exemplar.

Aplicações Profissionais

Este sistema elétrico é a solução ideal para restaurantes italianos, pizzarias especializadas, hotéis com serviço de alimentação e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um equipamento fiável. A sua vasta capacidade torna-o indispensável em operações com grande procura, assegurando a qualidade e rapidez na entrega.

É também perfeitamente adequado para serviços de catering e eventos, onde a consistência e a celeridade são cruciais. A sua versatilidade permite preparar não apenas pizzas, mas também focaccias e outros produtos de panificação que beneficiem de uma cozedura a altas temperaturas e numa superfície refratária.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1510 x 1420 x 430 mm
-----------------------	----------------------

Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas (Ø350mm / Ø500mm)	9 / 4
Potência	12,6 kW
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	201 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno?

Este forno pode acomodar até 9 pizzas com 350 mm de diâmetro ou 4 pizzas com 500 mm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com alta demanda e picos de produção.

Como os tijolos de Cordierite beneficiam a cozedura?

A base de tijolos de Cordierite retém e distribui o calor de forma muito uniforme. Isto assegura uma confeção homogénea e uma base de pizza estaladiça, simulando o efeito dos fornos a lenha tradicionais.

É fácil monitorizar o processo de cozedura?

Sim, o forno está equipado com uma porta de vidro duplo panorâmico e iluminação interior. Esta característica permite uma visualização clara e constante das pizzas sem a necessidade de abrir a porta.

Que medidas de segurança possui este equipamento?O forno inclui um termostato de segurança para prevenir o sobreaquecimento. A porta com vidro duplo oferece isolamento térmico, garantindo uma operação segura no ambiente profissional e protegendo o utilizador.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno?

Este forno elétrico requer uma ligação de 400 V e possui uma potência de 12,6 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e um desempenho ótimo.