

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 rápido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico Digital 4+4 Pizzas Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.756	Modelo:	UD2110.756
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1150 x 1060 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.756
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital robusto com duas câmaras, ideal para 4+4 pizzas de Ø350mm. Frente em inox, porta panorâmica com duplo vidro e recuperação de calor.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Forno de Pizza Dupla Câmara — Principais Vantagens

Este equipamento elétrico digital de duas câmaras eleva a eficiência e a qualidade na confeção de pizzas para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com um design robusto em aço inoxidável e funcionalidades avançadas, assegura uma cozedura uniforme e resultados excepcionais, respondendo à alta procura do seu negócio. A sua estrutura, com porta de duplo vidro panorâmico e sistema integrado de recuperação de calor, otimiza o consumo energético, enquanto as lâmpadas de halogéneo garantem visibilidade contínua do processo de cozimento. A base de tijolos de Cordierite contribui para uma distribuição de calor ideal, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente desenvolvida, caraterística dos melhores fornos de pizza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de alta capacidade e desempenho para a confeção de pizzas. É particularmente adequado para estabelecimentos com volume elevado de produção, garantindo rapidez e consistência na qualidade, elementos essenciais para a satisfação do cliente. A gestão independente das câmaras permite uma flexibilidade notável, tornando-o perfeito para uma variedade de preparações culinárias, desde pizza clássica a focaccias e pães artesanais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	1150 x 1060 x 780 mm
Largura Câmara	720 mm
Profundidade Câmara	720 mm
Altura Câmara	150 mm
Número de Pizzas (Ø 350mm / Ø 500mm)	4+4 / 1+1

Potência	5,8 + 5,8 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	191 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões e requisitos de espaço para este forno de pizza? A: Este forno de pizza digital apresenta dimensões de 1150x1060x780 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço significativo na sua cozinha profissional. Aconselhamos a verificar o espaço disponível no seu estabelecimento, garantindo margem para ventilação e manutenção eficientes. A câmara interna, com 720 mm de largura, 720 mm de profundidade e 150 mm de altura, oferece amplo espaço para várias pizzas.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o Forno de Pizza DN435/2D? A: O forno requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 11,6 kW (5,8+5,8 kW por câmara). É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, cumprindo todas as normas de segurança e compatibilidade com a rede elétrica do seu estabelecimento, assegurando um funcionamento sem interrupções. Recomenda-se a verificação com um especialista antes da instalação.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do forno? A: A limpeza regular é crucial para a longevidade e higiene do equipamento. A frente de aço inoxidável pode ser limpa com produtos específicos para inox, enquanto as câmaras internas, também em aço inoxidável, devem ser limpas após cada utilização para evitar acumulações de resíduos. As bases de tijolos de Cordierite podem ser devidamente escovadas para remover quaisquer restos, e é imperativo desligar o forno da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza para garantir a segurança.

Q: Este forno inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos usufruem da garantia legal aplicável, que cobre defeitos de fabrico e assegura o bom funcionamento do produto. Dispomos também de uma rede de assistência técnica especializada e pronta para qualquer questão ou reparação que possa surgir, garantindo a sua tranquilidade e o suporte necessário ao longo do tempo. Basta contactar o nosso serviço de apoio ao cliente.

Q: Este forno permite cozinhar pizzas de diferentes tamanhos? A: Sim, o forno foi projetado para acomodar 4+4 pizzas de 350 mm de diâmetro simultaneamente em cada câmara, aumentando significativamente a capacidade de produção. Adicionalmente, permite cozinhar 1+1 pizza de 500 mm em cada câmara, proporcionando assim uma flexibilidade para diferentes formatos de pizza ou outros produtos de padaria no seu negócio, adaptando-se às suas necessidades específicas.