

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 Digital para Pizza 6+6 de 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.758	Modelo:	UD2110.758
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2110.758
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno elétrico digital profissional para pizza, com capacidade para 6+6 pizzas (350mm).
Construção robusta e controlo preciso.

Descricao Completa

forno elétrico de pizza — Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Descubra este equipamento de cozedura digital, uma solução robusta e altamente eficiente para o seu estabelecimento de restauração. Concebido para otimizar a confeção de pizzas, este aparelho garante uma cocção uniforme e resultados de qualidade superior, mesmo em períodos de maior atividade. A sua estrutura, que inclui uma frente em aço inoxidável e uma porta com vidro panorâmico duplo, alia durabilidade e funcionalidade. A recuperação de calor integrada na câmara e o isolamento térmico avançado asseguram uma excelente eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Equipado com um painel de controlo preciso, permite gerir com exatidão a temperatura e o tempo de cozedura, facilitando a preparação de vários tipos de pizza. A solidez da construção e os materiais de elevada qualidade garantem uma longa vida útil e um desempenho constante, ideal para as exigências de uma cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes que procuram expandir o seu menu de pizzas, hotéis com serviço de quartos ou catering, bem como negócios de take-away. A sua capacidade para cozer até 12 pizzas em simultâneo (6+6) é perfeita para responder a grandes volumes de pedidos com rapidez e eficácia, mantendo sempre a qualidade exigida pelos seus clientes.

Rentabilize o sistema de câmara dupla ajustando temperaturas independentes: utilize uma câmara para pizzas clássicas e a outra para massas que exijam uma hidratação superior e cozedura mais lenta. Aproveite a inércia térmica dos tijolos de Cordierite realizando o pré-aquecimento gradual para evitar choques térmicos e prolongar a vida útil da base refratária. Monitorize a cozedura através do vidro panorâmico duplo e da iluminação de halogéneo para evitar aberturas de porta desnecessárias, preservando a estabilidade térmica e reduzindo o consumo energético. Realize a limpeza das pedras por pirólise ou com escovas de cerdas metálicas adequadas, garantindo que não restam resíduos de farinha que possam carbonizar e alterar o sabor do produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1150x1420x780 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	150 mm
Número de Pizzas (350mm/500mm)	6+6 / 2+2
Potência Total	16.8 kW (8.4+8.4 kW)
Peso Líquido	231 kg
Peso Bruto	256 kg
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Porta	Duplo vidro panorâmico
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável, sistema de recuperação de calor
Iluminação	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
Base	Tijolos de Cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventoinha	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno de pizza?

Este equipamento digital está desenhado para cozer até 12 pizzas de 350 mm simultaneamente (6 por câmara) ou 4 pizzas de 500 mm (2 por câmara), garantindo alta produtividade para o seu estabelecimento.

Este forno convetor consome muita energia?

Apesar da sua potência de 16.8 kW, o sistema de recuperação de calor e o isolamento eficiente ajudam a otimizar o consumo energético, tornando-o uma opção rentável a longo prazo para o seu negócio.

Que tipo de manutenção este forno industrial requer?

A limpeza regular do interior em aço inoxidável e a verificação periódica dos componentes elétricos são recomendadas. A base em tijolos de Cordierite é durável e de fácil manutenção, contribuindo para a longevidade do aparelho.

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação?

O forno possui dimensões de 1150x1420x780 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional para facilitar a ventilação e a manutenção, especialmente na parte traseira e nas laterais, para garantir o seu ótimo funcionamento.

É necessária alguma instalação elétrica específica para este equipamento?

Sim, este aparelho opera com uma tensão de 400 V e uma potência total de 16.8 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, assegurando a conformidade com as normas de segurança e as especificações de potência.