

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



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico Rotativo com Ecrã Tátil, 7 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.766	Modelo:	FORNO PIZZA ELET" TOUCH SCREEN" ROTATIVO GT110/1TS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Modelo	FORNO PIZZA ELET" TOUCH SCREEN" ROTATIVO GT110/1TS
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com ecrã tátil e base rotativa. Cozedura de até 7 pizzas (Ø350mm) com controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

Forno Pizza Elétrico Rotativo — Principais Vantagens

Criado para as exigências da hotelaria e restauração moderna, este forno de pizza elétrico eleva a eficiência e a qualidade da confeção. Com um sistema de rotação avançado e controlo de temperatura diferenciado, cada pizza é cozida de forma uniforme e perfeita, garantindo uma experiência gastronómica superior aos seus clientes. A interface intuitiva com ecrã tátil simplifica a operação, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A construção robusta e a tecnologia de ponta asseguram durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de alta produção. O controlo preciso da direção e velocidade de rotação, juntamente com as resistências independentes no teto e chão, permite um ajuste fino para diferentes tipos de massas e coberturas, resultando em pizzas consistentemente crocantes e deliciosas. A iluminação interna dupla facilita a monitorização do processo de cozedura.

Este forno destaca-se pela sua eficiência energética e pelas características de segurança, como o sistema de controlo de emergência eletromecânico e a guarnição de isolamento térmico na porta, que contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e económico. A possibilidade de gerir a hotte (opcional) e a evacuação de vapores regulável demonstram o seu design pensado para a máxima adaptabilidade em cozinhas profissionais.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e bares com um elevado volume de clientes que procuram servir pizzas de qualidade superior de forma rápida e consistente. A sua capacidade de cozer até 7 pizzas de Ø350mm ou 3 pizzas de Ø500mm simultaneamente torna-o perfeito para estabelecimentos

com grande procura. A facilidade de movimentação do forno permite uma reorganização flexível do espaço, sendo vantajoso em cozinhas com necessidade de adaptação regular ou para passagem em portas mais estreitas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1366x1438x1697 mm
Largura da Câmara	620,5 mm
Profundidade da Câmara	1100 mm
Altura da Câmara	180 mm
Capacidade de Pizzas	7 (Ø350mm) / 3 (Ø500mm)
Potência	9,7 kW
Peso Líquido-Bruto	517-588 kg
Tensão	400 V
Controlo	Ecrã Tátil (Touch Screen)
Base de Cozedura	Rotativa em placa de corderita