

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico Rotativo 10 Pizzas (Ø30cm) Touch Screen

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.768	Modelo:	FORNO PIZZA ELET "TOUCH SCREEN"ROTATIVO GT140/1TS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ELET "TOUCH SCREEN"ROTATIVO GT140/1TS
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico rotativo para pizzeria profissional, com capacidade para 10 pizzas (Ø30cm) ou 5 pizzas (Ø50cm). Controlo Touch Screen e base giratória para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno Pizza Elétrico Rotativo — Principais Vantagens

Este forno elétrico rotativo oferece um desempenho superior para qualquer pizzeria, restaurante ou unidade de restauração com alto volume de produção. Graças à sua base giratória e sistema de controlo “Touch Screen” intuitivo, a cozedura das pizzas é uniforme e precisa, garantindo sempre resultados perfeitos. A inovadora gestão de temperatura diferenciada entre teto e chão, aliada a resistências independentes, permite ao chef um controlo total sobre cada tipo de massa e ingrediente.

A eficiência energética é otimizada, refletindo-se na redução de custos operacionais e num impacto ambiental minimizado. A capacidade de cozer até 10 pizzas de Ø300 mm ou 5 pizzas de Ø500 mm em simultâneo assinala este equipamento como uma solução robusta e altamente produtiva para as cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção pensada na durabilidade e facilidade de manutenção assegura um investimento a longo prazo para o seu negócio.

A superfície de cozedura em pedra refratária é ideal para obter aquela base crocante e dourada que os clientes tanto apreciam, enquanto a guarnição de isolamento térmico entre a porta e a câmara de cozedura assegura uma retenção de calor excecional, contribuindo para uma maior eficácia na cocção e na poupança de energia. O controlo da direção e velocidade de rotação da placa permite uma adaptação precisa a diferentes estilos de pizza e volumes de produção.

Aplicações

Ideal para pizzarias de alta produção que procuram otimizar o tempo de cozedura e a qualidade do produto final. Perfeito para restaurantes, hotéis e bares com serviço de restauração que desejam oferecer pizzas autênticas e de excelência. Adaptável a cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para servir um grande número de clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1666x1738x1697 mm
Largura da Câmara	620,5 mm
Profundidade da Câmara	1400 mm
Altura da Câmara	180 mm
Capacidade de Pizzas	10 pizzas de Ø300 mm / 5 pizzas de Ø500 mm
Potência	11,9 kW
Peso Líquido	636 kg
Peso Bruto	722 kg
Tensão	400 V
Controlo	Painel "Touch Screen" com sistema eletromecânico de emergência
Superfície de Cozedura	Pedra refratária
Iluminação Interna	Dupla com lâmpadas halógenas