

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 Profissional para 4 Pizzas 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.794	Modelo:	UD2110.794
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	800 x 660 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.794
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico para 4 pizzas de 25 cm, construção robusta em aço inox. Controlo de temperatura diferenciado para resultados perfeitos. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno elétrico de pizzas — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Descubra este equipamento de confeção concebido para restaurantes e cozinhas profissionais, que oferece um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua construção robusta e os materiais de alta qualidade garantem uma durabilidade prolongada, fundamental para o ambiente exigente da restauração. A frente em aço inoxidável proporciona um aspeto moderno, uma limpeza fácil e resistência à corrosão, mantendo a higiene e a estética da sua cozinha. As aberturas de vapor integradas permitem controlar a humidade interna da câmara, prevenindo que ingredientes como mozzarella libertem excesso de soro sobre a massa, otimizando o processo de cozedura e a textura final.

A porta com vidro panorâmico permite monitorizar o processo de cozedura constantemente, sem a necessidade de abrir o forno, otimizando a energia e assegurando a qualidade das suas pizzas. A iluminação interna da câmara, através de uma lâmpada de halogéneo de 12 V, oferece visibilidade total para um controlo preciso. Este forno, com controlo diferenciado da temperatura, permite ajustar o calor da câmara e da base do forno, garantindo pizzas perfeitamente assadas com uma massa estaladiça e ingredientes no ponto certo. A otimização do consumo energético é uma prioridade, com elementos de aquecimento independentes que permitem um controlo eficiente da temperatura. O termostato de segurança incorporado assegura uma operação segura, cumprindo as normas para ambientes profissionais. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram eficiência, controlo e resultados de excelência na confeção de pizzas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, incluindo pizzarias, restaurantes, hotéis e bares com oferta de refeições rápidas. Com capacidade para cozer 4 pizzas de 250 mm de diâmetro simultaneamente, é perfeito para estabelecimentos com um volume médio a alto de pedidos. A sua câmara de cozedura em chapa de alumínio, juntamente com os tijolos refratários de cordierite, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados dourados e homogêneos, essenciais para a satisfação do cliente. Seja para pizzas frescas ou pré-congeladas, esta unidade oferece a versatilidade e a fiabilidade necessárias para servir produtos de alta qualidade, de forma rápida e eficiente. Ajuste a temperatura da base 20°C acima do teto para garantir que a humidade do molho não comprometa a crocância da massa em serviços de alto fluxo.

Realize o pré-aquecimento com a porta fechada durante 20 minutos para saturar os tijolos refratários de cordierite, evitando a queda de temperatura na primeira fornada. Limpe a pedra refratária apenas com escovas de latão ou fibra natural em seco, evitando choques térmicos com líquidos que possam fissurar o material.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x660x390 mm
Largura da Câmara	520 mm
Profundidade da Câmara	520 mm
Altura da Câmara	160 mm
Capacidade de Pizzas	4 unidades (250 mm diâmetro cada)
Consumo Horário	2,3 kW/h
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	75 kg
Potência	4 kW
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Material da Câmara	Chapa de alumínio
Placa do Forno	Tijolos refratários de Cordierite
Controlo de Temperatura	Diferenciado (câmara e base), por agulha na câmara
Segurança	Termostato de segurança
Iluminação Interna	Lâmpada de halogéneo 12 V
Outras Características	Porta com vidro panorâmico; Aberturas de vapor; Elementos de aquecimento independentes do topo

Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade máxima deste forno industrial para pizzas?**

Este forno pode cozer até 4 pizzas com 250 mm de diâmetro simultaneamente, sendo ideal para estabelecimentos com um volume de produção médio, garantindo sempre a qualidade e rapidez na entrega.

- **É possível controlar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de massas?**

Sim, o forno possui um controlo diferenciado da temperatura da câmara e da base, permitindo ajustes exatos para uma confeção perfeita, adaptando-se a qualquer tipo de pizza ou massa, desde as mais finas às mais fofas.

- **Que tipo de manutenção regular é recomendada para este equipamento?**

A frente em aço inoxidável e a câmara em chapa de alumínio facilitam a limpeza diária com produtos suaves. Recomenda-se a limpeza regular dos tijolos refratários de cordierite e a verificação periódica dos elementos de aquecimento, bem como dos vedantes da porta, para assegurar a eficiência contínua do equipamento.

- **Este forno elétrico cumpre as normas de segurança para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o forno está equipado com um termostato de segurança, garantindo uma operação fiável e em conformidade com todos os requisitos de segurança para equipamentos utilizados em ambientes profissionais exigentes.

- **Como posso otimizar a cozedura de pizzas com ingredientes húmidos neste forno?**

Para pizzas com recheios mais húmidos, sugere-se pré-aquecer o forno e usar as aberturas de vapor para gerir a humidade interna. Isso garante uma base crocante e evita que a massa fique encharcada, resultando numa pizza perfeitamente equilibrada em textura e sabor.