

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



Forno de Pizzas Elétrico Profissional 4 Pizzas Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.798	Modelo:	UD2110.798
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	1000 x 860 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.798
Marca	UDEX
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico para 4 pizzas de Ø350mm, ideal para restauração. Câmara de 720x720x160mm, controlo de temperatura independente e frente em aço inox.

Descricao Completa

forno de pizzas elétrico — Forno Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para o exigente ambiente da restauração profissional, permitindo a confeção simultânea de quatro pizzas com 350mm de diâmetro. O seu design otimiza a produtividade na sua pizzeria ou restaurante, garantindo um serviço ágil e de qualidade superior. A construção robusta e a tecnologia de aquecimento avançada asseguram um desempenho fiável, mesmo em períodos de maior atividade.

A câmara de cozedura em chapa de alumínio, combinada com tijolos refratários de cordierite, proporciona uma distribuição de calor notavelmente uniforme. Este aspeto é crucial para obter pizzas com uma base estaladiça e uma cozedura perfeita. Os elementos de aquecimento independentes, tanto no topo como na base, juntamente com o controlo diferenciado da temperatura, conferem total domínio sobre cada confeção, resultando numa excelência inquestionável e consistente.

Com uma elegante frente em aço inoxidável e uma porta equipada com vidro panorâmico, este forno não só oferece durabilidade e resistência, como também permite uma monitorização visual clara e contínua do processo de cozedura. Esta funcionalidade aumenta a eficiência operacional, minimizando a necessidade de abrir a porta e otimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozimento é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, estabelecimentos hoteleiros e empresas de catering que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para a produção de pizzas artesanais e de elevada qualidade. A sua capacidade de quatro unidades e o controlo preciso da temperatura tornam-no particularmente adequado para operações com elevado volume de pedidos, garantindo rapidez, consistência e satisfação do cliente.

Perfeito para o seu restaurante, este forno de pizzas elétrico oferece a performance que a sua equipa precisa para criar e servir pizzas memoráveis, assando os ingredientes e caramelizando a massa de forma perfeita.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões Externas (CxPxA)	1000x860x390 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	160 mm
Capacidade de Pizzas	4 (350 mm diâmetro)
Consumo por Hora	3,2 kW/h
Peso Líquido	95 kg
Peso Bruto	116 kg
Potência	5,2 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quantas pizzas consigo cozinhar em simultâneo neste forno?

R: Este forno elétrico foi desenhado para cozinhar até 4 pizzas com 350mm de diâmetro em simultâneo, ideal para otimizar a sua produção e serviço em horários de pico.

Q: Quais os benefícios dos tijolos refratários em cordierite?

R: Os tijolos refratários de cordierite são essenciais para garantir uma distribuição homogênea do calor na câmara de cozedura. Isto assegura que todas as suas pizzas ficam com bases perfeitamente crocantes e cozinhadas por igual, realçando o sabor e a textura.

Q: Qual o tipo de energia utilizado e os requisitos elétricos?

R: O equipamento funciona a eletricidade, com uma tensão de 400 V e uma potência de 5,2 kW, com um consumo horário de 3,2 kW/h. É crucial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis a equipamentos de restauração profissional.

Q: Como posso garantir a máxima eficiência e durabilidade do forno?

R: Para assegurar a longevidade e o desempenho ideal, realize o pré-aquecimento com as resistências de topo e base em níveis distintos. Limpe os tijolos refratários com escovas de latão ou fibra de coco apenas quando o forno estiver morno, evitando choques térmicos que possam fissurar a pedra.

Q: As dimensões da câmara permitem a confeção de outros produtos?

R: Sim, a altura de 160mm da câmara, juntamente com as dimensões de 720x720 mm, permite a confeção de outros produtos de padaria ou focaccias em tabuleiros Gastronorm. Isto maximiza a rentabilidade do equipamento, expandindo as opções da sua ementa para além das pizzas.