

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno de Pizza Elétrico Profissional 4+4 pizzas Ø250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.802	Modelo:	UD2110.802
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	101 kg	Dimensões:	800 x 660 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Extratores De Sumos
Marca	UDEX
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 8 pizzas (Ø250mm) e duas câmaras. Ideal para cozinhas de alta demanda.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este equipamento de confeção destaca-se pela sua robustez e capacidade. Permite a cozedura simultânea de até 8 unidades de 250mm, assegurando uma produção de alta eficiência e qualidade para o seu negócio.

A sua construção em aço inoxidável e a porta com vidro panorâmico garantem durabilidade e facilitam a monitorização constante do processo de confeção. Os elementos de aquecimento independentes e o controlo diferenciado de temperatura proporcionam uma distribuição térmica otimizada, essencial para obter preparações perfeitamente estaladiças.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis, bares e qualquer estabelecimento com elevada procura de pizzas. A sua capacidade de 4+4 pizzas permite gerir picos de atividade com facilidade, garantindo um serviço rápido e constante em ambientes de exigência.

É perfeito para cozinhas industriais que procuram otimizar o tempo de preparação e a qualidade final do produto. Adicionalmente, adapta-se a diversos conceitos de negócio, desde estabelecimentos de take-away a serviços de mesa mais requintados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x660x690 mm
Largura da Câmara	520 mm
Profundidade da Câmara	520 mm
Altura da Câmara	160 mm
Capacidade de Pizzas	4+4 (Ø250 mm)

Característica	Detalhe
Consumo Horário	4,6 kW/h
Peso Líquido	101 kg
Peso Bruto	117 kg
Potência Total	7,6 kW
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Porta	Com vidro panorâmico
Câmara de Cozedura	Chapa em alumínio
Iluminação	Lâmpada de halogéneo de 12 V
Base de Cozedura	Tijolos refratários Cordierite
Controlo de Temperatura	Diferenciado, por agulha, com termostato de segurança

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total deste forno de pizza?

A: Este equipamento tem capacidade para cozer 8 pizzas de 250mm de diâmetro simultaneamente, distribuídas em duas câmaras de 4 pizzas cada. É uma solução eficiente para estabelecimentos de elevado volume.

Q: É possível ajustar a temperatura de cada câmara de forma independente?

A: Sim, o forno dispõe de controlo de temperatura diferenciado para a câmara e placa, através de elementos de aquecimento independentes e um termostato por agulha. Isto permite uma adaptação precisa às necessidades específicas de cada confeção.

Q: Qual o material da base de cozedura e quais os seus benefícios?

A: A base de cozedura é composta por tijolos refratários de Cordierite. Este material é reconhecido pela sua capacidade excecional de acumulação e distribuição homogénea do calor, garantindo sempre pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozinhada.

Q: Este forno é adequado para um uso profissional intensivo e contínuo?

A: Absolutamente. Com uma construção robusta integralmente em aço inoxidável e componentes de alta qualidade, este forno foi especificamente desenhado para o uso contínuo e exigente que caracteriza as cozinhas profissionais e industriais.

Q: Quais os requisitos de potência elétrica para a instalação deste equipamento?

A: O forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 7,6 kW e um

consumo horário de 4,6 kWh. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um eletricista qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança em vigor.