

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



Forno Elétrico de Pizza Profissional 4+4x35cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.804	Modelo:	2110.804
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 860 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.804
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fornece cozedura uniforme e rápida para 8 pizzas de 35cm, com controlo independente de temperatura superior e base refratária.

Descricao Completa

Concebido para profissionais exigentes, este forno elétrico de alta performance permite confeccionar pizzas com uma qualidade excecional e uma eficiência notável. Desenvolvido para pizzerias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, garante uma cozedura uniforme e rápida, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-no num equipamento indispensável para quem procura fiabilidade e resultados consistentes.

forno pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- Frente em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Porta panorâmica com vidro, permitindo monitorizar a cozedura sem perdas de calor.
- Câmara de cozedura em chapa de alumínio que assegura uma distribuição de calor ideal.
- Iluminação interna da câmara com lâmpada de halogéneo de 12 V para visibilidade clara.
- Aberturas de vapor controladas para ajustar a humidade na câmara.
- Tijolos refratários de Cordierite para uma cozedura tradicional e crocante.
- Elementos de aquecimento superiores independentes para um controlo preciso da temperatura.
- Controlo diferenciado da temperatura da câmara e da base do forno, permitindo ajustes finos.
- Termostato de segurança para proteção adicional.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento de confeção é ideal para qualquer negócio que sirva pizza fresca ou congelada. A sua capacidade de produzir 4+4 pizzas de 35 cm de diâmetro simultaneamente torna-o perfeito para pizzerias de alto volume, restaurantes com take-away ou serviços de catering. Também se adapta bem a hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que ambicione um forno de pizza industrial com uma cozedura controlada e resultados superiores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1000x860x690
Largura Câmara (mm)	720

Característica	Detalhe
Profundidade Câmara (mm)	720
Altura Câmara (mm)	160
Nº Pizzas (diâmetro)	4+4 (350mm)
Consumo hora (kW)	6,4
Peso Líquido (kg)	158
Peso Bruto (kg)	180
Potência (kW)	10,4
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste forno de pizza?

Este forno está equipado com duas câmaras de cozedura, permitindo cozinhar até 4 pizzas em cada uma, totalizando 8 pizzas de 35 cm de diâmetro em simultâneo. É ideal para estabelecimentos com alta procura de pizzas.

2. O que significa "elementos de aquecimento independentes do topo"?

Significa que a resistência de aquecimento da parte superior de cada câmara pode ser controlada separadamente da base. Isto permite ajustar a intensidade do calor superior para conseguir uma crosta perfeitamente dourada. A sua equipa pode adaptar a cozedura a diferentes tipos de massa e recheios, garantindo uma cozedura ideal.

3. Os tijolos refratários precisam de alguma manutenção especial?

Os tijolos refratários de Cordierite são conhecidos pela sua durabilidade e capacidade de reter calor, proporcionando uma base crocante à pizza. Recomenda-se a limpeza regular dos tijolos com uma escova seca após o forno arrefecer completamente. Evite o uso de produtos químicos agressivos para prolongar a sua vida útil. Este cuidado garantirá o melhor desempenho e higiene para a sua cozinha.

4. Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este forno?

Este equipamento opera com uma tensão de 400V e tem uma potência de 10,4 kW. É essencial que a sua instalação elétrica seja adequada a estes requisitos para garantir um funcionamento seguro e eficiente. Um eletricista qualificado deverá verificar a compatibilidade antes da instalação, assegurando que o seu negócio cumpre todas as normas de segurança.

5. Como posso monitorizar a cozedura das pizzas?

A porta com vidro panorâmico e a iluminação interna da câmara permitem uma vigilância constante da cozedura sem a necessidade de abrir a porta. Esta funcionalidade é crucial para manter a

temperatura estável e evitar perdas de calor, resultando em pizzas mais saborosas e um ambiente de trabalho mais eficiente para os seus colaboradores. Assim, minimiza interrupções no processo de cozedura.