

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Digital para 8 Pizzas de Ø35cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.821	Modelo:	2110.821
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 1680 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.821
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital de alta capacidade com controlo independente de temperatura para cozedura uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Explore a versatilidade e eficiência deste equipamento de cozedura, ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de pizzas. Com o seu sistema de controlo digital avançado, este forno elétrico oferece precisão e consistência na confeção, garantindo resultados perfeitos em cada fornada. É uma solução robusta para qualquer pizzeria ou restaurante que valorize a qualidade e a rapidez no serviço.

forno de pizza elétrico industrial — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** A regulação independente dos elementos de aquecimento superior e inferior assegura uma cozedura uniforme, adaptada às necessidades de cada pizza.
- **Eficiência Digital:** Um painel de controlo totalmente digital simplifica a operação e permite um ajuste fácil das definições, melhorando a produtividade da sua cozinha.
- **Alerta de Ciclo Concluído:** O aviso sonoro no final de cada ciclo de cozedura permite uma gestão de tempo otimizada e evita queimar os alimentos.
- **Capacidade Generosa:** Projetado para acomodar até 8 pizzas de 35 cm de diâmetro (ou 4 pizzas de 50 cm), é perfeito para atender a picos de procura.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha profissional que deseje oferecer pizzas de alta qualidade com rapidez e eficiência. A sua construção robusta e a facilidade de controlo tornam-no adequado para ambientes de alto volume, onde a consistência e a durabilidade são cruciais. É um investimento inteligente para elevar o padrão da sua oferta culinária e satisfazer os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1600x1680x615
Largura da Câmara (mm)	1181
Profundidade da Câmara (mm)	1181

Altura da Câmara (mm)	138
Temperatura máxima de trabalho (°C)	400
Capacidade de Pizzas (nr/mm)	8 (350) - 4 (500)
Peso líquido (kg)	270
Peso bruto (kg)	306
Potência (kW)	11,8
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno para pizzas?

Este forno foi concebido para cozer até 8 pizzas com 35 cm de diâmetro simultaneamente, ou 4 pizzas com 50 cm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos.

É possível controlar as temperaturas de forma independente?

Sim, o controlo digital permite regular de forma independente as resistências superiores e inferiores, oferecendo uma flexibilidade total para cozinhar diferentes tipos de massa e recheios.

Que tipo de aviso o forno emite no final do ciclo de cozedura?

O equipamento está dotado de um aviso sonoro claro e audível que indica o fim do ciclo de cozedura, permitindo ao operador gerir eficientemente o tempo de preparação de múltiplos pratos.

Este forno é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Projetado para o setor da restauração e hotelaria, este forno industrial suporta as exigências de um ambiente profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistentes.

Qual a temperatura máxima que o equipamento consegue atingir?

O forno pode alcançar uma temperatura máxima de trabalho de 400°C, o que é ideal para cozer pizzas rapidamente e com uma crosta estaladiça, semelhante aos fornos a lenha tradicionais.