

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 Rotativo Profissional a Gás/Lenha para 4 Pizzas (Ø30cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.552	Modelo:	UD2111.552
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.7 kg	Dimensões:	1860 x 1450 x 1520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.552
Marca	UDI
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno profissional a gás/lenha com base rotativa para 4 pizzas (Ø30cm). Câmaras separadas, gaveta de cinzas e queimador ecológico para restauração, hotéis e pizzarias.

Descricao Completa

forno profissional pizzas — Forno de Pizzas Híbrido — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzaria foi meticulosamente concebido para responder às exigências mais elevadas de cozinhas e restaurantes, oferecendo um desempenho excecional na confeção de pizzas. Com a sua incomparável capacidade de operar tanto a gás como a lenha, poderá proporcionar um sabor autêntico e fumo característico às suas pizzas, aliando a tradição à conveniência.

A sua base giratória garante uma cozedura perfeitamente uniforme em todas as pizzas, eliminando a necessidade de movimentação manual. A separação inteligente das câmaras de lenha e gás da superfície de cozedura otimiza a eficiência energética e simplifica a manutenção diária, tornando-o na solução ideal para pizzarias, restaurantes e espaços hoteleiros com um volume de produção elevado. A câmara de madeira inclui uma prática gaveta para recolha de cinzas, facilitando sobremaneira a limpeza. O queimador a gás, de elevada eficiência e compatível com diversos tipos de gás, permite uma operação eficaz e amiga do ambiente, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho é uma solução versátil para uma ampla gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria, incluindo pizzarias especializadas, restaurantes que oferecem pizza no seu menu, hotéis com variadas ofertas gastronómicas e, inclusive, cozinhas de grande escala que necessitam de alta capacidade produtiva. Com a sua capacidade para 4 pizzas de 30 cm por fornada e uma impressionante produção horária de 60 pizzas, este equipamento de cozedura é ideal para operações de médio a grande volume.

A flexibilidade de poder empregar gás ou lenha permite-lhe ajustar-se a diferentes perfis de clientes e ideologias culinárias, seja para o paladar tradicional realçado pela lenha ou para a conveniência do gás. Representa a escolha acertada para quem procura eficiência, durabilidade e resultados consistentemente superiores na arte de preparar pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1860x1450x1520 mm
Capacidade de Pizzas	4 unidades (Ø30cm)
Produção Horária	60 pizzas/hora
Consumo GPL	1.7 kg/h
Potência Nominal	22 kW
Peso Líquido	950 kg
Tensão	230 V
Estrutura	Duas portas frontais, base rotativa, câmaras de madeira/gás separadas da superfície de cozedura
Câmara de Lenha	Com gaveta integrada para recolha de cinzas
Queimador a Gás	Ecológico, compatível com diversos gases

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem principal de um forno rotativo para pizzas?

A base rotativa garante uma cozedura mais homogénea e eficiente das pizzas, eliminando a necessidade de intervenção manual para as virar, o que otimiza o tempo de produção e a qualidade do produto final.

É possível utilizar exclusivamente a lenha ou o gás neste forno?

Sim, o forno foi projetado para operar com ambas as fontes de energia de forma independente, oferecendo a flexibilidade de escolher entre o sabor tradicional da lenha ou a conveniência do gás, conforme a necessidade ou preferência.

Qual a capacidade de produção horária deste forno para pizzas?

Este forno possui uma capacidade de produção de 60 pizzas por hora, tornando-o extremamente eficiente para estabelecimentos com alta demanda nas horas de ponta.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno?

O forno tem dimensões de 1450x1520x1860 mm (largura x profundidade x altura), o que requer um espaço considerável na sua cozinha. Certifique-se de que dispõe de área suficiente para a instalação e operação segura, bem como para a manutenção do equipamento. É recomendável

consultar o manual técnico para aferir os requisitos de espaço mínimos para uma ventilação adequada e acesso para manutenção. Tenha em conta que o modelo inclui uma base rotativa, necessitando de espaço adicional para o seu correto funcionamento.

Quais os requisitos de gás e eletricidade para o funcionamento do forno?

Este forno para pizzas funciona a gás (GPL) e eletricidade (230 V). O consumo de GPL é de 1.7 kg/h, com uma potência nominal de 22 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica e de gás cumpre as normas de segurança em vigor e que tem capacidade para suportar estes requisitos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, conforme as regulamentações locais.