

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Rotativo a Gás/Lenha 4 Pizzas (30cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.553	Modelo:	2111.553
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	950 kg	Dimensões:	1450 x 1520 x 1860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2111.553
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno rotativo industrial a gás e lenha com capacidade para 4 pizzas (30cm) e produção de até 60 pizzas/hora.

Descricao Completa

forno de pizza industrial — Forno de Cozedura Rotativo — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeção combina a tradição da cozedura a lenha com a conveniência do gás, oferecendo uma versatilidade excecional para o seu negócio. Com um design de duas portas frontais e uma base rotativa, uniformiza a temperatura e garante uma cozedura perfeita em todas as suas criações. A câmara de lenha inclui uma gaveta prática para recolha de cinzas, simplificando a limpeza, enquanto a câmara de gás é equipada com um queimador ecológico compatível com diversos tipos de gás, para uma operação eficiente e amiga do ambiente.

O acabamento exterior em silicone, disponível em várias cores, confere um toque moderno e permite uma integração harmoniosa na estética da sua cozinha profissional. Este Forno de Pizza é uma solução robusta e de alta performance, concebida para satisfazer as exigências dos estabelecimentos com elevado volume de produção, assegurando sempre resultados de excelência e um controlo preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, buffets e hotelaria que procuram uma solução de cozedura de pizzas eficiente e de grande capacidade. A versatilidade do seu funcionamento a gás e lenha permite adaptar-se a diferentes preferências e necessidades operacionais, garantindo uma resposta rápida e de qualidade para um elevado número de clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1450x1520x1860
Capacidade Pizzas (nr - 30mm)	4
Produção Pizzas (nr/h)	60
Consumo GPL 30-31 (kg/h)	1,7
Consumo G20 (mc/h)	3

Característica	Valor
Potência Nominal (Qn - kW)	22
Peso Líquido (kg)	950
Tensão (V)	230
Nota de Transporte	Por conta do cliente a partir da sede na Maia.

Perguntas Frequentes

1. Este forno funciona apenas a lenha ou a gás?

Este equipamento oferece dupla funcionalidade, podendo operar tanto a lenha quanto a gás, proporcionando flexibilidade de uso conforme a preferência e disponibilidade de cada estabelecimento. As câmaras de cozedura são independentes para otimizar o desempenho.

2. Qual a capacidade de produção deste forno?

Com a capacidade para confeccionar até 4 pizzas de 30cm em simultâneo, este forno permite uma produção horária de até 60 pizzas, ideal para atender picos de procura em serviços de restauração movimentados.

3. A base rotativa melhora a cozedura das pizzas?

Sim, a base rotativa assegura uma distribuição de calor mais uniforme em todas as pizzas, eliminando pontos quentes e frios, o que resulta numa cozedura homogénea e perfeitamente equilibrada em cada porção.

4. Qual o tipo de gás compatível com o queimador?

O queimador ecológico do equipamento é versátil, sendo compatível com diversos tipos de gás, incluindo GPL (butano/propano) e Gás Natural, adaptando-se facilmente à infraestrutura existente do seu estabelecimento.

5. A manutenção e limpeza do forno são complicadas?

O forno foi concebido para facilitar a manutenção. A câmara de lenha dispõe de uma gaveta para recolha de cinzas, agilizando a limpeza, e o revestimento em silicone é prático de manter, garantindo durabilidade e higiene.