

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Rotativo a Gás/Lenha 9 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.556	Modelo:	UD2111.556
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.9 kg	Dimensões:	1960 x 2150 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.556
Marca	UDI
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza rotativo profissional, com dupla alimentação a gás e lenha, para 9 pizzas Ø30cm e produção de 135 pizzas/h. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Valorize a sua oferta gastronômica com um forno de pizza rotativo que combina a tradição da cozedura a lenha com a conveniência do gás. Desenhado para cozinhas profissionais de elevada exigência, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor para pizzas sempre perfeitas. Produza até 135 pizzas por hora, respondendo com agilidade aos picos de procura e mantendo a consistência na qualidade que os seus clientes merecem.

A versatilidade energética deste forno permite-lhe alternar entre gás e lenha, oferecendo flexibilidade operacional e um sabor autêntico. A sua construção inteligente com câmaras de cozedura independentes assegura que os aromas não se misturam, facilitando a limpeza e manutenção diária.

forno rotativo pizza — Forno de Pizza Rotativo — Principais Vantagens

- **Aumento da Produtividade:** Com capacidade para 9 pizzas de Ø 30 cm e uma produção de 135 pizzas/hora, otimiza o fluxo de trabalho e reduz tempos de espera.
- **Flexibilidade Energética:** Opere a gás para maior controlo e rapidez, ou a lenha para um sabor tradicional e aroma inconfundível, adaptando-se às suas necessidades.
- **Cozedura Homogénea:** O tabuleiro rotativo assegura uma distribuição equilibrada do calor, resultando em pizzas com a base e o topo perfeitamente cozinhados.
- **Design Inteligente:** As câmaras de cozedura separadas evitam a transferência de sabores entre as opções gás e lenha, mantendo a integridade de cada processo.
- **Manutenção Simplificada:** A gaveta específica para recolha de cinzas na câmara de lenha torna a limpeza rápida e higiénica, poupando tempo à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e de alto desempenho é a escolha ideal para restaurantes, pizzarias de elevado débito, estabelecimentos hoteleiros e serviços de caterings que procuram uma solução de cozedura de pizzas profissional com grande capacidade. É indispensável para operações que exigem rapidez, consistência e a possibilidade de conjugar o sabor tradicional da pizza a lenha com a eficiência da cozedura a gás. A sua base giratória torna a monitorização de múltiplas pizzas fácil, otimizando significativamente o trabalho na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1960 x 2150 x 2050 mm
Capacidade de Pizzas	9 pizzas de Ø 30 cm
Produção por Hora	135 pizzas/h
Consumo GPL	1.9 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	3.3 m³/h
Consumo de Lenha	5-6 kg/h
Peso Líquido	1950 kg
Potência	26 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno rotativo de pizza tem capacidade para cozer 9 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente, atingindo uma produção horária de até 135 pizzas, ideal para locais de grande volume.

É possível utilizar apenas gás ou apenas lenha de forma independente?

Sim, o forno foi concebido para funcionar de forma independente com cada tipo de energia, uma vez que as câmaras de cozedura a gás e a lenha são separadas, oferecendo total flexibilidade na escolha da opção mais conveniente para o seu negócio.

Como é feita a remoção de cinzas da câmara de lenha para a manutenção?

A câmara de lenha está equipada com uma gaveta específica para a recolha de cinzas, facilitando a limpeza e manutenção diária de forma rápida e higiénica, garantindo a eficiência do forno.

Quais os requisitos de instalação elétrica e de gás para este forno?

O forno requer uma ligação elétrica de 230 V para o seu funcionamento. Para a operação a gás, é compatível com GPL (consumo de 1.9 kg/h) e Gás Natural (consumo de 3.3 m³/h), exigindo uma instalação profissional e certificada para assegurar a segurança e o desempenho.

Este forno inclui acessórios para a cozedura de pizza, como pás ou tabuleiros?

O forno é projetado para acomodar pizzas de até Ø30cm, porém, acessórios específicos como pás para pizza ou tabuleiros geralmente não estão incluídos e podem ser adquiridos separadamente para otimizar o processo de cozedura.