

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 com Base de Silicone

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.567	Modelo:	2111.567
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.7 kg	Dimensões:	1450 x 1700 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2111.567
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza rotativo a gás de alto desempenho com base de silicone, ideal para otimizar a cozedura e aumentar a produtividade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno de Pizza Rotativo — Principais Vantagens

Este inovador forno industrial de pizza destaca-se pela sua base rotativa, concebida para otimizar o processo de confeção e garantir uma distribuição uniforme do calor. A câmara de cozedura com rotação ajustável permite alcançar uma produtividade superior e uma cozedura homogênea das pizzas, minimizando a intervenção do operador. A velocidade de rotação é ajustável gradualmente e pode ser invertida, oferecendo total controlo sobre o ponto de cozedura desejado. O robusto queimador ecológico, com potência modulável eletronicamente entre 5% e 100%, assegura uma eficiência energética notável e resultados consistentes. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade e a rapidez na produção de pizzas.

O aquecimento eficiente, complementado por um ventilador que mantém a temperatura da base e um controlo eletrónico com indicação digital, faz deste equipamento uma mais-valia incontornável. Projetado para oferecer durabilidade e fiabilidade, este aparelho representa um investimento inteligente para pizzarias, restaurantes e qualquer negócio de hotelaria que valorize a excelência no serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de alta demanda, restaurantes com grandes volumes de produção e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho consistente e de elevada capacidade. A sua tecnologia rotativa e o controlo preciso da temperatura garantem que cada pizza seja cozida na perfeição, independentemente do volume. É um equipamento adequado para cozinhas profissionais que procuram otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a satisfação dos clientes com pizzas de qualidade superior.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1450x1700x2050
Capacidade Pizzas (Ø30mm)	4
Produção de Pizzas (unidades/h)	60

Consumo GPL 30-31 (kg/h)	1.7
Consumo Gás Natural (m³/h)	3
Peso Líquido (kg)	1250
Potência (kW)	22
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem de um forno de pizza rotativo?

A principal vantagem é a cozedura uniforme da pizza, garantindo que o calor seja distribuído de forma consistente por toda a superfície, o que resulta em pizzas perfeitamente cozidas e douradas.

2. Este forno pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o forno está preparado para utilizar GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e Gás Natural, adaptando-se às necessidades do seu estabelecimento.

3. É possível ajustar a velocidade de rotação da base?

Sim, a velocidade de rotação da base pode ser ajustada gradualmente e, inclusive, as rotações podem ser revertidas, proporcionando flexibilidade total no processo de confeção.

4. Qual a capacidade de produção de pizzas por hora?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de até 60 pizzas por hora, o que o torna altamente eficiente para negócios com volume elevado de pedidos.

5. A instalação é complexa devido ao tamanho e peso do forno?

Devido às suas dimensões e peso, o transporte e a instalação requerem planeamento. Recomendamos consultar as especificações técnicas e, se necessário, procurar assistência especializada para garantir uma instalação segura e adequada.