

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



Forno Rotativo a Gás para Pizza - 8 Pizzas, 120 p/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.568	Modelo:	UD2111.568
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.9 kg	Dimensões:	1710 x 1900 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.568
Marca	UDI
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno rotativo a gás para pizza, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura uniforme, 8 pizzas, 120 unidades/hora, 26kW. Opção de lenha.

Descricao Completa

Concebido para maximizar a produtividade em cozinhas profissionais, este equipamento de cozedura para pizza melhora drasticamente a eficiência operacional. A sua base giratória assegura um aquecimento homogénio em todas as unidades, eliminando pontos frios e garantindo uma confeção perfeita, fornada após fornada.

Equipado com um sistema de queima ecológico avançado, este forno profissional não só otimiza o consumo energético como também atenua o impacto ambiental, sendo ideal para negócios com uma mentalidade sustentável. A cozedura otimizada e a elevada produção de 120 pizzas à hora maximizam o rendimento, permitindo servir uma maior clientela em menos tempo.

A ventilação de circulação mantém a temperatura da base constante, garantindo que cada iguaria seja cozinhada sob condições ideais, resultando numa crosta estaladiça e ingredientes perfeitamente fundidos. A robustez da sua construção e a excelência dos materiais empregados asseveram uma vida útil prolongada do aparelho e uma reduzida necessidade de manutenção.

forno a gás rotativo para pizza — Forno para Pizza — Principais Vantagens

- **Base Rotativa:** Cozedura uniforme, eliminando pontos frios e garantindo a perfeição em cada pizza.
- **Queimador Ecológico:** Reduz o consumo energético e o impacto ambiental, promovendo a sustentabilidade.
- **Alta Produtividade:** Capacidade de 120 pizzas por hora para otimizar o serviço em horários de pico.
- **Ventilação Circulante:** Mantém a temperatura da base constante para uma crosta perfeita e ingredientes bem fundidos.
- **Construção Robusta:** Materiais de alta qualidade para durabilidade e baixa manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento rotativo é a solução ideal para pizzarias com um volume de produção elevado, restauração com grande procura por pizzas, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que ambicionam oferecer pizzas de qualidade superior. A sua notável capacidade de produzir até 120 pizzas de 30 cm por hora torna-o perfeito para espaços com serviço contínuo e elevada rotatividade.

Representa uma opção robusta para cozinhas industriais e operações de catering, onde a consistência e a celeridade na produção são fatores cruciais. A flexibilidade do uso de gás GPL ou

gás natural, em conjunto com a alternativa de cozedura a lenha, adapta-se a distintas configurações e preferências gustativas, permitindo criar pizzas com o autêntico paladar tradicional de forno a lenha, ou a eficiência do gás.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1710x1900x2050 mm
Capacidade de Pizzas	8 pizzas de Ø30 cm
Produção Horária	120 pizzas/hora
Consumo de GPL	1.9 kg/h
Consumo de Gás Natural (G20)	3.3 mc/h
Consumo de Lenha	Não especificado (opção)
Peso Líquido	1400 kg
Potência	26 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões necessárias para instalar este forno de pizza rotativo?

A: Este forno a gás rotativo para pizza tem dimensões de 1710x1900x2050 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a instalação, ventilação adequada e operação segura, bem como para a manutenção do equipamento no seu estabelecimento.

Q: Quais são os requisitos de instalação para o forno a gás rotativo?

A: O forno requer uma ligação a gás GLP com consumo de 1,9 kg/h ou G20 (gás natural) com consumo de 3,3 mc/h. A ligação elétrica necessária é de 230 V para a potência de 26 kW. É crucial que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, respeitando as normas de segurança vigentes em Portugal para equipamentos a gás e elétricos em ambientes profissionais.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno de pizza profissional?

A: A manutenção regular inclui a limpeza diária da câmara de cozedura e da base rotativa. Recomenda-se a verificação periódica dos queimadores e dos sistemas de ventilação. Para garantir a longevidade e o bom funcionamento do seu forno, siga sempre as instruções detalhadas no manual de utilizador fornecido com o equipamento, e considere planos de manutenção preventiva com técnicos especializados.

Q: Este forno a gás rotativo pode ser utilizado com lenha?

A: Sim, este modelo de forno a gás rotativo oferece a opção de utilização com lenha, permitindo uma versatilidade no tipo de cocção e no sabor da pizza. Consulte o manual para as especificações relativas à utilização de lenha e certifique-se de que a instalação permite a exaustão adequada dos fumos, em conformidade com as regulamentações locais.

Q: Qual a capacidade de pizzas e produção horária deste forno?

A: Este forno tem uma capacidade de 8 pizzas de Ø30 cm e uma impressionante produção horária de 120 pizzas. Esta elevada capacidade é ideal para satisfazer a alta procura em estabelecimentos profissionais e eventos de grande escala.