

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 Pizzas Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.571	Modelo:	2111.571
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.1 kg	Dimensões:	1910 x 2150 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2111.571
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno rotativo a gás profissional para pizzas, com queimadores ecológicos e capacidade para 165 pizzas/hora. Versátil em acabamentos e cores.

Descricao Completa

Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Este formidável equipamento rotativo a gás é uma aquisição estratégica para qualquer restaurante ou pizzeria que valorize a eficiência e o sabor autêntico. Concebido com linhas modernas e um sistema de fácil manuseamento, este forno assegura uma cozedura uniforme e perfeita para as suas pizzas, graças à sua base rotativa. A funcionalidade a gás, complementada por queimadores ecológicos, garante um desempenho energético otimizado e custos operacionais reduzidos, tornando-o ideal para operações de alto volume.

A sua robustez e design inovador não só elevam o aspeto estético da sua cozinha, como também prometem durabilidade e fiabilidade no uso diário. Com acabamentos disponíveis em silicone ou mosaico e diversas opções de cores, adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente, permitindo uma personalização que reflete a identidade do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é indispensável em pizzerias, restaurantes italianos, cadeias de restauração rápida e estabelecimentos hoteleiros que procuram consistência e qualidade superior na confeção de pizzas. A sua grande capacidade de produção e a eficácia dos queimadores ecológicos permitem satisfazer uma procura elevada, mantendo sempre a excelência de cada pizza.

É uma solução versátil para cozinhas profissionais que precisam de um forno de pizza de alta performance, capaz de lidar com picos de trabalho sem comprometer a qualidade. O design rotativo do tabuleiro assegura um aquecimento homogêneo, resultando em crostas estaladiças e coberturas perfeitamente cozinhadas a cada utilização.

Características Técnicas

Dimensões	1910x2150x2050 mm
Capacidade	11 pizzas
Produção	165 pizzas/hora
Consumo GPL30-31	2.1 kg/h

Consumo G20 (gás natural)	3.5 mc/h
Peso	1900 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de gastronomia?

É ideal para pizzarias, restaurantes italianos e qualquer estabelecimento que necessite de cozer pizzas com rapidez e eficiência. A sua capacidade e design são otimizados para este tipo de confeitura.

2. Quais são as vantagens dos queimadores ecológicos?

Os queimadores ecológicos garantem um menor consumo de gás e uma redução nas emissões, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica. Além disso, proporcionam um aquecimento mais eficaz.

3. É possível escolher o acabamento e a cor do forno?

Sim, este equipamento está disponível com acabamento em silicone ou mosaico, e oferece várias opções de cores para que possa harmonizar com a estética da sua cozinha. Acabamentos especiais podem ser solicitados sob consulta.

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

Este forno industrial tem uma impressionante capacidade de produção de 165 pizzas por hora, tornando-o perfeito para estabelecimentos com alto volume de clientes e horários de pico intensos.

5. A instalação e o transporte estão incluídos no preço?

É importante notar que o transporte é por conta e risco do cliente a partir da sede na Maia. Para detalhes sobre instalação, recomendamos que consulte um técnico especializado.