

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Profissional a Gás para Pizzas Mosaico, 10 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.574	Modelo:	UD2111.574
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.2 kg	Dimensões:	1910 x 2150 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.574
Marca	UDEX
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno a gás fixo profissional para pizzas, com estrutura em mosaico e material refratário. Capacidade para 10 pizzas de Ø30mm; produção de 150 pizzas/h.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizza — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura de pizzas, modelo UG140K Mosaico, foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências rigorosas de operações de restauração e hotelaria. Proporciona um desempenho superior e resultados excecionais na confeção de verdadeiras pizzas artesanais. A sua construção robusta em material refratário vibrado, enriquecido com óxido de alumínio, garante uma distribuição térmica altamente uniforme e uma durabilidade prolongada.

O aquecimento ciclométrico, gerado por um queimador ecológico, otimiza significativamente o consumo energético. Simultaneamente, o ventilador integrado assegura uma temperatura constante dentro da câmara de cozedura, prevenindo o arrefecimento e contribuindo para uma poupança substancial de energia através da recirculação eficiente dos gases. Com controlo de temperatura independente para o chão e a cúpula, através de um controlador digital preciso, permite uma adaptação exímia a diversas massas e recheios, garantindo uma cozedura impecável em cada disco de massa.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial representa uma solução ideal para pizzarias com volume de produção elevado, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e qualidade superiores. A sua notável capacidade de produzir até 150 unidades por hora torna-o perfeito para períodos de grande afluência, garantindo a consistência na excelência do produto final. É particularmente indicado para cozinhas industriais e espaços que necessitam de um equipamento fiável e de alto rendimento, capaz de satisfazer a procura por pizzas artesanais de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1910x2150x2050 mm
Capacidade de Pizzas (Ø30mm)	10 unidades

Característica	Detalhe
Produção de Pizzas	150 unidades/hora
Consumo GPL	3.2 kg/h (30-31 mbar)
Consumo Gás Natural (G20)	4.2 m³/h
Peso Líquido	1800 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Independente (chão e cúpula), digital
Material	Material refratário vibrado com óxido de alumínio

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno por hora?

Este forno a gás foi projetado para uma produção eficiente de até 150 pizzas por hora, ideal para operações de alto volume em qualquer estabelecimento de restauração.

É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, o forno industrial possui controlo digital independente para a temperatura do chão e da cúpula, permitindo uma cozedura precisa e personalizada para cada tipo de pizza.

Que tipo de gás este forno utiliza?

Este equipamento profissional opera com GPL e também é compatível com Gás Natural (G20), oferecendo flexibilidade energética e adaptabilidade para o seu negócio.

O forno é eficiente em termos energéticos?

Sim, o seu design com queimador ecológico e o sistema de recirculação de gases otimizam a eficiência energética, minimizando o consumo e reduzindo o impacto ambiental na sua cozinha.

Quais são os requisitos de instalação para o equipamento?

O forno requer uma ligação a gás GLP (30-31 mbar) ou G20 (gás natural) e uma alimentação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás e elétricos em cozinhas profissionais. Certifique-se de que a exaustão de fumos está em conformidade com a legislação local.