

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 Profissional a Gás para Pizza Fixo 10 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.575	Modelo:	UD2111.575
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1800 kg	Dimensões:	1910 x 2150 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.575
Marca	UDEX
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno fixo a gás para pizza com capacidade para 10 pizzas (Ø30cm) e produção de 150 pizzas/hora. Controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Gás — Forno a Gás para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este equipamento de cozedura para pizza destaca-se no mercado pela sua construção robusta em material de refração vibrado. Com um elevado percentual de óxido de alumínio, assegura durabilidade excecional e uma eficiência térmica inigualável, otimizando o processo de confeção e a qualidade do produto final. A sua engenharia avançada proporciona um aquecimento ciclométrico otimizado por um queimador ecológico, garantindo pizzas perfeitamente cozidas com uma poupança energética significativa.

Dispõe de tecnologia de ventilação inteligente que mantém uma temperatura ideal e homogénea no interior para prevenir arrefecimentos indesejados, assegurando uma cozedura consistente em todas as fornadas. O sistema de recirculação de gases contribui ativamente para a economia de energia, enquanto o controlo digital independente da temperatura do chão e da cúpula oferece ao operador um controlo total sobre o processo, permitindo satisfazer os mais elevados padrões da gastronomia profissional. Este aparelho é a escolha ideal para chefes que procuram precisão e rendimento.

Aplicações Profissionais

Este forno fixo a gás é a solução ideal para pizzarias com alto volume de produção, restaurantes italianos que valorizam a autenticidade da pizza cozida em forno de pedra, e grandes cozinhas industriais ou de hotelaria que requerem capacidade e fiabilidade ininterruptas. É perfeito para estabelecimentos que servem um elevado número de pizzas por hora e que procuram qualidade consistente, eficiência operacional e controlo preciso da cozedura para uma vasta variedade de receitas de pizza, desde as mais tradicionais às mais inovadoras.

Pizzarias de Alto Volume em Centros Urbanos: Utilizado para garantir o fluxo contínuo em serviços de 'take-away' e sala simultâneos, onde a capacidade de cozer 10 pizzas de 30cm em simultâneo elimina estrangulamentos na linha de produção. A estabilidade térmica do material refratário permite que a pedra recupere a temperatura instantaneamente após cada fornada. Este equipamento é indispensável para negócios com elevada procura.

Unidades de Catering e Eventos de Grande Escala: Em contextos de banquetes ou eventos corporativos, o forno opera como uma unidade central de produção capaz de entregar volumes elevados com padronização rigorosa. O sistema de recirculação de gases otimiza o consumo de

combustível (GPL ou Natural), reduzindo o custo operacional por unidade produzida. Esta adaptabilidade é crucial para a rentabilidade do seu negócio.

Restaurantes de Hotelaria com Conceito Show-Cooking: Instalado em cozinhas abertas de unidades hoteleiras, o forno combina a estética robusta com a eficiência técnica, permitindo aos chefs gerir diferentes tipos de massa através do controlo independente do chão e da cúpula. A tecnologia ciclométrica garante que o calor envolva a pizza uniformemente, resultando num rebordo perfeitamente alveolado. A sua versatilidade eleva a experiência culinária.

Dicas de Uso Profissional: Calibre o diferencial de temperatura entre o chão e a cúpula de acordo com a hidratação da massa para evitar que a base queime antes da caramelização dos ingredientes superiores. Aproveite a elevada inércia térmica do material refratário para realizar cozeduras lentas de outros produtos (como pão ou assados) durante o período de arrefecimento pós-serviço. Realize a limpeza das cinzas e resíduos de farinha diariamente com escovas de latão adequadas para não comprometer a porosidade do material de refração vibrado. Monitorize os manómetros de pressão de gás regularmente para garantir que o queimador ecológico opere na sua curva de máxima eficiência energética.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1910x2150x2050 mm
Capacidade de Pizzas (Ø30cm)	10 unidades
Produção Horária	150 pizzas/hora
Peso Líquido	1800 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V
Consumo GPL	3.2 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	4.2 mc/h

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade de produção de pizzas deste forno?

A: Este forno tem uma capacidade impressionante de produzir até 150 pizzas por hora, com um diâmetro de 30 cm por pizza, ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua eficiência garante um serviço rápido e de qualidade.

Q: É possível controlar as temperaturas do chão e da cúpula separadamente?

A: Sim, o forno está equipado com um controlador digital que permite ajustar de forma independente a temperatura do chão e da cúpula, oferecendo máxima flexibilidade na cozedura de diferentes tipos de pizza. Esta funcionalidade é crucial para a versatilidade culinária.

Q: Quais são os benefícios do seu material de refração?

A: O material de refração vibrado com alto percentual de óxido de alumínio assegura não só uma excelente retenção e distribuição de calor, mas também uma durabilidade superior, crucial para o uso intensivo em ambientes profissionais. Este material contribui para a longevidade e desempenho do equipamento.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno de pizza?

A: O forno de pizza fixo tem dimensões de 1910x2150x2050 mm. É essencial considerar este espaço para planeamento e instalação adequados na sua cozinha profissional, garantindo também acesso para manutenção e operação.

Q: Que tipo de acessórios são compatíveis ou recomendados para este forno?

A: Para otimizar o uso deste forno, recomendamos a utilização de pás para pizza profissionais, escovas de limpeza específicas para fornos de alta temperatura e bases de apoio adequadas que podem ser adquiridas separadamente. Consulte o nosso catálogo para mais opções, garantindo uma experiência completa.