

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno de Pizza Industrial a Gás Fixo UG160K, 13 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.576	Modelo:	UD2111.576
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2111.576
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza industrial a gás, com capacidade para 13 pizzas Ø30cm e produção de 195 pizzas/hora. Controlo digital independente de temperatura e eficiência energética.

Descricao Completa

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

Concebido para o dinâmico setor profissional de hotelaria e restauração, este equipamento de cozedura de pizzas destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura em material de refração vibrado, com uma elevada percentagem de óxido de alumínio, garante a máxima retenção e distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a confeção de pizzas de qualidade superior.

O aparelho conta com um sistema de aquecimento ciclométrico e um queimador ecológico, otimizando a distribuição precisa do calor. Um ventilador integrado previne o arrefecimento prematuro do interior. O sistema de recirculação de gases contribui para uma significativa poupança de energia, tornando-o uma escolha simultaneamente económica e sustentável.

A gestão independente da temperatura do piso e da cúpula, controlada por um display digital, oferece uma precisão inigualável, permitindo adequar as condições de cozedura às especificidades de cada tipo de pizza. A sua alta capacidade de produção assegura que os estabelecimentos com grande volume de pedidos consigam manter um serviço rápido e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é a solução ideal para pizzarias com alta afluência, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração que procuram oferecer pizzas frescas e saborosas, estabelecimentos de catering e pontos de venda para levar (take-away). A sua impressionante capacidade de produção e a precisão no controlo da temperatura tornam-no perfeito para ambientes que exigem consistência e rapidez na confeção de grandes volumes de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2100x2350x2050 mm
Capacidade de Pizzas	13 pizzas de Ø 30 cm
Produção por Hora	195 pizzas/hora

Característica	Detalhe
Consumo de GPL	30-31 mbar, 3.8 kg/h
Consumo de Gás Natural (G20)	4.5 m³/h
Peso Líquido	2150 kg
Potência	36 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de combustível que este forno de pizza pode utilizar?

Este forno industrial foi concebido para operar com Gás Propano Líquido (GPL) ou Gás Natural (G20), adaptando-se com facilidade à sua infraestrutura de energia existente. Esta flexibilidade assegura uma operação contínua e eficiente.

Como são controladas as temperaturas do chão e da cúpula neste equipamento?

As temperaturas do chão e da cúpula são geridas de forma independente através de um controlador digital de alta precisão. Este sistema permite ajustes minuciosos para otimizar a cozedura de diferentes massas e coberturas.

Qual é a capacidade de produção horária deste forno para uma pizzeria?

Com uma capacidade para assar simultaneamente 13 pizzas de Ø30cm, este aparelho assegura uma produção impressionante de até 195 pizzas por hora. Ideal para responder a picos de procura em negócios com elevado volume.

Este forno oferece otimização do consumo energético?

Sim, o design deste forno incorpora um sistema de aquecimento ciclométrico com queimador ecológico e recirculação de gases. Estas características combinadas garantem uma significativa poupança de energia e custos operacionais.

Para que tipos de ambientes profissionais é este forno mais adequado?

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias de grande dimensão, restaurantes italianos, cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de elevada capacidade e consistência na produção de pizzas frescas, deliciosas e na quantidade necessária.