

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas Elétrico Profissional 4x 25cm com Placa Refratária

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.805	Modelo:	UD2522.805
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	760 x 720 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.805
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico compacto para cozinhas profissionais. Coze 4 pizzas de 25cm com controlo de aquecimento superior e inferior.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Elétrico — Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas profissionais, permitindo a confeção simultânea de até quatro pizzas de 25 cm. É uma solução ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos, garantindo um serviço rápido e uma qualidade de confeção consistente, mesmo durante os períodos de maior afluência.

A distribuição homogénea do calor é assegurada por resistências elétricas ajustáveis, tanto na parte superior quanto na inferior, complementadas por uma base de cozedura em material refratário. Este design técnico permite alcançar pizzas sempre douradas e crocantes, com uma base impecável que satisfaz as expectativas mais elevadas dos clientes.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é uma escolha acertada para pizzarias que procuram produtividade e excelência. É igualmente adequado para restaurantes de hotelaria, bares e outros espaços de restauração que desejem servir pizzas de alta qualidade de forma eficiente. A sua capacidade e a rapidez na cozedura permitem gerir um elevado número de pedidos, assegurando a satisfação do cliente em estabelecimentos de pequeno a médio porte que valorizam um equipamento fiável e de manuseamento simples.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	760x720x360 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	500x500x100 mm
Capacidade	4 Pizzas (25 cm diâmetro)
Potência	4 kW
Tensão	400 V

Peso Líquido	56 kg
Peso Bruto	58 kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e bares que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pizzas em volume médio a alto.

Como é garantida a cozedura uniforme das pizzas?

A cozedura uniforme é assegurada pela possibilidade de ajuste do aquecimento superior e inferior, bem como pela placa de cozedura em material refratário que distribui o calor de forma homogénea.

Qual a capacidade máxima de pizzas que o forno pode cozer em simultâneo?

Este forno tem capacidade para cozer 4 pizzas de 25 cm de diâmetro ao mesmo tempo.

Quais as vantagens do aquecimento elétrico para um forno de pizzas?

O aquecimento elétrico oferece controlo preciso da temperatura, distribuição uniforme do calor e geralmente requer menos manutenção, resultando em eficiência energética e qualidade constante de cozedura.

Quais as dimensões exatas deste forno de pizzas elétrico?

Este forno de pizzas elétrico possui as seguintes dimensões externas: 760mm de largura, 720mm de profundidade e 360mm de altura. As dimensões da câmara são 500mm de largura, 500mm de profundidade e 100mm de altura, ideal para 4 pizzas de 25cm.