

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Elétrico Profissional para Pizzas 4+4 x 25cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.810	Modelo:	UD2522.810
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	73 kg	Dimensões:	760 x 720 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.810
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico profissional com capacidade para 8 pizzas de 25cm.
Aquecimento ajustável superior/inferior para cozedura homogênea.

Descricao Completa

forno de pizzas elétrico — Forno de Cozedura de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento foi especificamente concebido para as cozinhas de restaurantes, estabelecimentos hoteleiros e serviços de take-away, assegurando uma performance notável na confeção de pizzas. Com dupla câmara e uma ampla capacidade para quatro mais quatro pizzas de 25 cm de diâmetro, este forno permite uma produção eficiente e contínua, capaz de corresponder às maiores exigências em picos de trabalho intensos.

O aquecimento, com ajuste independente para a secção superior e inferior, garante uma cozedura perfeita em todas as pizzas, eliminando zonas mal cozidas ou excessivamente queimadas. A base de cozedura, fabricada em material refratário, contribui significativamente para uma distribuição de calor homogênea e para a obtenção de uma base estaladiça, características cruciais para uma pizza de qualidade superior. A sua robustez e capacidade de processamento fazem dele uma peça essencial para qualquer negócio que procure otimizar o seu serviço de pizzas.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para cozinhas de restaurantes italianos, pizzarias especializadas, cadeias de restauração rápida e hotéis que pretendem impulsionar a sua oferta de pizzas. A sua construção robusta e a substancial capacidade de produção tornam-no particularmente adequado para estabelecimentos com um volume elevado de pedidos, garantindo celeridade e consistência na qualidade do produto final. É uma solução versátil para serviços de catering que necessitem de preparar grandes quantidades de forma ágil e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	760x720x500 mm
Dimensões Câmara (AxLxP)	100x500x500 mm
Capacidade	4+4 pizzas (25 cm diâmetro)

Característica	Detalhe
Potência	6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	73 kg
Peso Bruto	83 kg
Tipo de Aquecimento	Superior e inferior ajustável
Placa de Cozedura	Material refratário

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste forno para pizzas?

Este forno tem capacidade para cozer 8 pizzas em simultâneo, divididas em duas câmaras de 4 pizzas cada, todas com um diâmetro de 25 cm, otimizando a produção em períodos de maior afluência.

É possível ajustar o calor de forma independente para cada nível?

Sim, o equipamento permite o ajuste independente do aquecimento superior e inferior, o que garante uma cozedura precisa e uniforme para cada tipo de pizza, adaptando-se a variadas receitas.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este forno?

É ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para uma produção contínua e de alta qualidade de pizzas, assegurando a satisfação do cliente.

Quais as dimensões exatas necessárias para instalar este forno elétrico?

O forno elétrico profissional mede 760 mm de largura, 720 mm de profundidade e 500 mm de altura. É crucial garantir espaço adequado para ventilação e manuseamento, especialmente nas áreas traseiras e laterais do equipamento para uma operação otimizada.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste forno de pizzas?

A limpeza diária deve focar-se na placa de cozedura refratária, removendo resíduos de alimentos após cada uso. As superfícies exteriores devem ser higienizadas com um pano húmido e detergente neutro, e para detalhes adicionais de manutenção, recomenda-se a consulta do manual do equipamento.