

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 rápido
ao produto



Forno Elétrico Profissional para 8 Pizzas Ø 30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.814	Modelo:	UD2522.814
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	144 kg	Dimensões:	870 x 820 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.814
Marca	UDI
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico industrial com dupla câmara, coze até 8 pizzas (Ø 30cm) em simultâneo, com controlo digital preciso de temperatura e calor.

Descricao Completa

forno elétrico de pizzas — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido especificamente para atender às exigências de cozinhas industriais, este equipamento assegura uma cozedura célere e uniforme. É a solução perfeita para restaurantes, pizarias de grande movimento e outros estabelecimentos de restauração com elevada procura, oferecendo fiabilidade e uma performance excecional para otimizar a sua operação diária.

Com duas câmaras de cozimento independentes, cada uma com capacidade para quatro discos de pizza de 30 cm de diâmetro, permite uma produção contínua e eficiente. O controlo individual da temperatura em cada compartimento garante que cada fornada atinja a perfeição, adaptando-se a diferentes variedades de massa e coberturas. A sua robustez e funcionalidade tornam-no num pilar essencial para a sua produção.

A placa em material refratário e a distribuição de calor ajustável entre a zona superior e inferior proporcionam uma base estaladiça e um topo gratinado no ponto certo. O medidor de temperatura interno digital e o termostato digital conferem uma precisão total no controlo do processo, resultando em pizzas consistentemente deliciosas.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para pizarias de grande movimento, restaurantes italianos, bares com serviço de refeições e qualquer empreendimento de hotelaria que procure servir pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade de produção simultânea de 8 pizzas torna-o perfeitamente adequado para picos de procura, otimizando significativamente o fluxo de trabalho na cozinha.

Representa também uma excelente escolha para hotéis e empreendimentos turísticos que desejam alargar a sua oferta gastronómica ou para serviços de catering que necessitam de um equipamento sólido e performante para eventos de média e grande dimensão. A sua versatilidade permite uma adaptação eficaz a diversas necessidades de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (LxPxA)	870 x 820 x 780 mm
Largura Câmara	620 mm
Profundidade Câmara	620 mm
Altura Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas	4 + 4 (Ø 30 cm)
Peso Líquido	144 kg
Peso Bruto	154 kg
Potência	10 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total deste forno para pizzas?

A: Este forno pode cozer até 8 pizzas em simultâneo, sendo 4 por cada câmara, com um diâmetro máximo de 30 cm cada uma.

Q: As câmaras de cozedura permitem um controlo independente?

A: Sim, o design do forno inclui um indicador e termostato digital para cada câmara, possibilitando o controlo separado da temperatura e do aquecimento superior e inferior, para otimizar a confeção de diferentes produtos.

Q: Quais as dimensões exatas necessárias para instalar este forno elétrico de pizzas?

A: Este forno requer um espaço com dimensões de 870 mm (largura) x 820 mm (profundidade) x 780 mm (altura) para uma instalação adequada, sem considerar o espaço de ventilação recomendado.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste forno de pizzas?

A: O forno opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência de 10 kW. Necessita de uma ligação elétrica trifásica apropriada para assegurar o seu correto funcionamento e segurança. Para a instalação, deverá sempre consultar um eletricitista qualificado.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste forno elétrico?

A: A limpeza diária deve ser efetuada com o forno frio. As superfícies internas e externas podem ser higienizadas com um pano húmido e um detergente suave não abrasivo. As placas refratárias devem ser limpas exclusivamente com uma escova para remover resíduos, evitando o uso excessivo de água.