

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



Forno Elétrico para Pizzas de 4 x 33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.815	Modelo:	2522.815
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	930 x 840 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2522.815
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional para pizzas, capacidade para 4 pizzas de 33 cm. Aquecimento ajustável e placa refratária. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer pizzeria ou restaurante que necessite de produções elevadas. Com a capacidade de cozer até 4 pizzas de 33 cm de diâmetro em simultâneo, este aparelho assegura uma distribuição de calor homogénea, resultando em pizzas perfeitamente crocantes e saborosas. A sua construção duradoura e os controlos ajustáveis garantem uma operação fiável e resultados excecionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, como pizarias, hotéis, concessionárias e qualquer cozinha profissional que vise otimizar o seu serviço de comida italiana. A fiabilidade e a capacidade de produção deste forno para pizzas elétrico contribuem para um fluxo de trabalho mais eficiente e para a satisfação do cliente, tornando-o um investimento essencial para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	930x840x430
Largura Câmara (mm)	680
Profundidade Câmara (mm)	680
Altura Câmara (mm)	150
Nº Pizzas (Ø mm)	4 (330)
Peso Líquido (kg)	85
Peso Bruto (kg)	95

Potência (kW)	5,5
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Que tipo de material é utilizado na placa de cozedura?

A placa de cozedura é fabricada em material refratário de alta qualidade, garantindo uma acumulação e distribuição de calor superiores para uma base de pizza perfeitamente cozida.

É possível ajustar a temperatura para a parte superior e inferior independentemente?

Sim, este forno industrial de pizzas permite o ajuste individual da saída de aquecimento superior e inferior, proporcionando um controlo preciso para os resultados desejados em cada tipo de pizza.

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer?

Este forno foi desenhado para cozer até 4 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para operações de alto volume.

É um forno fácil de instalar numa cozinha profissional?

Sim, o design deste forno foi pensado para uma integração simples em ambientes de cozinha profissional, embora a instalação por um técnico qualificado seja sempre recomendada para garantir o correto funcionamento e segurança.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

Com a sua construção robusta e capacidade de aquecimento uniforme, este aparelho é perfeitamente adequado para uso contínuo em ambientes comerciais exigentes, mantendo a consistência na qualidade das pizzas.