

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



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Profissional 8 Pizzas 33cm – 11 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.820	Modelo:	UD2522.820
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	155 kg	Dimensões:	930 x 840 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.820
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico profissional com capacidade para 8 unidades de 33 cm (4+4).
Controlo digital de temperatura, aquecimento superior/inferior para cozedura uniforme.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno de Pizzas – Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de pizzarias, restaurantes e espaços de restauração com elevada produção, este forno elétrico confere um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua construção robusta, aliada a uma tecnologia de aquecimento avançada, garante uma cozedura uniforme, transformando cada pizza numa experiência gastronómica de excelência.

Dispõe de um indicador de temperatura interior digital e controlo ajustável da saída de calor superior e inferior, possibilitando uma precisão inigualável. Assim, todas as pizzas são cozidas na perfeição, com bases crocantes e recheios suculentos, graças à placa de cozedura em material refratário que distribui o calor de forma homogênea. A eficiência energética e a facilidade de utilização fazem deste equipamento uma mais-valia para qualquer cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para estabelecimentos como pizzarias tradicionais, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e empresas de catering que necessitam de uma produção contínua de pizzas de alta qualidade. Com uma capacidade para 8 unidades de 33 cm (distribuídas em 4+4 câmaras), é perfeito para gerir picos de procura, garantindo agilidade e eficiência. A durabilidade e fiabilidade deste equipamento são adequadas para ambientes de uso intensivo, onde a rapidez e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	930x840x780 mm
Largura da Câmara	680 mm
Profundidade da Câmara	680 mm
Altura da Câmara	150 mm

Capacidade de Pizzas	8 (4+4 de 330 mm de diâmetro)
Peso Líquido	155 kg
Peso Bruto	165 kg
Potência	11 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de energia deste equipamento?

Este equipamento opera a eletricidade, necessitando de uma ligação de 400 V com uma potência de 11 kW, o que garante um aquecimento eficiente e estável para a sua cozinha profissional.

Quantas pizzas consigo cozer em simultâneo com este forno?

Com este modelo de forno, é possível cozer até 8 pizzas de 33 cm de diâmetro em simultâneo, graças às suas duas câmaras de cozedura (4+4), otimizando a produção em períodos de maior procura.

Quais são os principais mecanismos para garantir uma cozedura uniforme?

A distribuição homogênea do calor é assegurada pela placa de cozedura em material refratário e pelo controlo ajustável das resistências superior e inferior, complementado por um termostato digital para máxima precisão.

Este forno é adequado para um ambiente profissional de alta intensidade?

Sim, este forno foi projetado especificamente para utilização profissional em estabelecimentos de restauração e hotelaria, apresentando uma construção robusta e uma potência elevada de 11 kW para suportar a exigência de produção contínua.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este modelo?

Este forno exige uma ligação elétrica de 400 V com uma potência de 11 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista certificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento correto e eficiente do equipamento na sua operação diária.