

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



Hotelequip.pt

Forno a Gás para Pizzas Profissional 6 x Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.064	Modelo:	5200.064
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	1400 x 950 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5200.064
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizzas profissional a gás, ideal para 6 pizzas de Ø30cm, com válvula de segurança e ignição eletrônica. Eficiência e segurança para sua cozinha.

Descricao Completa

forno de pizzas a gás — Forno a Gás para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ambiente exigente da restauração profissional. Oferece versatilidade, podendo ser adaptado para gás natural ou GPL, garantindo flexibilidade na instalação. A sua construção duradoura e os controlos precisos de temperatura asseguram uma confeção ótima e resultados consistentes, cruciais para a reputação do seu estabelecimento.

A segurança é prioritária, integrando uma válvula de segurança magnética para tranquilidade na operação diária. Com um sistema de plataforma modular, o forno permite adaptar-se facilmente às suas necessidades de produção, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha industrial. A ignição eletrónica facilita o arranque rápido e seguro, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure oferecer pizzas de excelência com rapidez e consistência. A capacidade de cozer seis pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente torna-o ideal para gerir picos de procura, mantendo a qualidade constante e a satisfação do cliente. É uma solução de alto desempenho para otimizar a sua produção e serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas	1400x950x520 mm
Dimensão Interior	915x615x150 mm
Capacidade	6 Pizzas (Ø30 cm)
Peso Líquido	143 kg

Característica	Valor
Peso Bruto	159 kg
Volume	0.69 m³
Potência	7,5 kW
Tensão	230 V
Adaptável a Gás	Natural ou GPL
Válvula de Segurança	Magnética
Ignição Queimador	Eletrónica
Indicador de Temperatura	Digital

Perguntas Frequentes

1. Este forno de pizza pode ser usado com diferentes tipos de gás?

Sim, este forno é notavelmente versátil, permitindo a sua adaptação tanto para gás natural como para GPL, o que facilita a sua instalação em diversas configurações de cozinha.

2. Qual é a capacidade real deste forno?

O forno foi concebido para cozer até 6 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro de 30 cm, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

3. Possui algum sistema de segurança integrado?

Sim, o equipamento dispõe de uma válvula de segurança magnética para garantir uma operação segura, cumprindo os padrões de segurança mais exigentes.

4. A temperatura interna é fácil de monitorizar?

Com um indicador de temperatura interior digital, a monitorização é simples e precisa, permitindo manter o controlo exato sobre o processo de confeção.

5. A limpeza e manutenção do forno são complicadas?

O sistema de plataforma modular facilita a sua limpeza, permitindo um acesso mais fácil às áreas internas, o que simplifica a manutenção diária e contribui para a durabilidade do forno.