

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 Profissional para 9 Pizzas Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.068	Modelo:	UD5200.068
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1400 x 1250 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.068
Marca	UDI
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno profissional a gás para 9 pizzas Ø300mm. Adaptável a gás natural ou GPL, com ignição eletrónica e controlo digital de temperatura. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizza — Forno Gás Pizza — Principais Vantagens

Concebido para as exigências elevadas do setor da restauração e hotelaria, este equipamento de confeção é a escolha perfeita para negócios que procuram máxima eficiência e celeridade. A sua capacidade para cozer nove pizzas de 300 mm de diâmetro em simultâneo assegura um serviço ágil, mesmo durante os períodos de maior afluência de clientes. A flexibilidade operacional é inigualável, permitindo uma fácil adaptação a gás natural ou GPL.

Dispõe de ignição eletrónica do queimador e um indicador digital que exhibe a temperatura interna, garantindo um controlo preciso do processo de cocção. Assim, as pizzas são sempre cozinhadas na perfeição, apresentando uma base estaladiça e ingredientes no ponto certo. A segurança é uma prioridade, assegurada por uma válvula de segurança magnética. Adicionalmente, o sistema de plataforma modular otimiza a manutenção e permite futuras expansões, tornando este forno um investimento seguro e duradouro para a sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura a gás é ideal para pizzarias com elevado volume de produção, restaurantes italianos, snack-bares com oferta de refeições, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de produzir grandes quantidades de pizzas de forma contínua e com qualidade superior. Igualmente adequado para empreendimentos de restauração emergentes que procurem um equipamento robusto e fiável desde o primeiro dia de operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	9 Pizzas de Ø300 mm
Dimensões Externas (LPA)	1400x1250x520 mm
Dimensões Interiores (LPA)	915x915x150 mm

Característica	Detalhe
Peso	200 kg
Volume	0.91 m³
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Adaptável a Gás Natural ou GPL
Ignição	Eletrónica do queimador
Controlo de Temperatura	Indicador digital de temperatura interior
Segurança	Válvula de segurança magnética
Estrutura	Sistema de plataforma modular

Perguntas Frequentes

P: Este forno pode ser utilizado tanto com gás natural como com GPL?

R: Sim, o forno está preparado para operar eficientemente com gás natural ou com GPL, proporcionando grande flexibilidade na sua instalação em cozinhas profissionais. Esta adaptabilidade é crucial para diferentes tipos de estabelecimentos.

P: Quantas pizzas de 300 mm de diâmetro consegue cozer em simultâneo?

R: Este modelo foi especificamente desenvolvido para cozer até 9 pizzas de 300 mm de diâmetro ao mesmo tempo, otimizando a produtividade e a gestão do tempo de serviço. É ideal para períodos de maior procura.

P: Quais são os benefícios de ter um indicador digital de temperatura interna?

R: O indicador digital da temperatura interior permite um controlo extremamente preciso e constante do calor no forno, o que é fundamental para uma cozedura uniforme e perfeita das pizzas. A precisão da temperatura ajuda a manter a qualidade consistente.

P: A manutenção deste forno a gás é simples e prática?

R: A manutenção deste equipamento é consideravelmente facilitada pelo seu sistema de plataforma modular. Este design inovador permite um acesso simplificado aos componentes internos, reduzindo o tempo e o esforço necessários para a sua manutenção.

P: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás?

R: O forno requer uma ligação de gás adaptada e uma alimentação elétrica de 230 V para a ignição eletrónica e o display digital. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás.