

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 de Pizza a Gás Duplo 9+9 Pizzas Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.070	Modelo:	UD5200.070
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	1400 x 1250 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.070
Marca	UDI
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás duplo profissional, capacidade para 18 pizzas de Ø300mm. Adaptável a gás natural/GPL, com ignição eletrónica e segurança.

Descricao Completa

forno pizza gás — Forno de Pizza Duplo — Principais Vantagens

Concebido para as exigências do setor da restauração e hotelaria, este equipamento de confeção permite uma produção de pizzas eficiente e de alta qualidade. Com a sua adaptabilidade para gás natural ou GPL, oferece uma flexibilidade energética que se integra facilmente na sua cozinha profissional, otimizando o seu funcionamento e contribuindo para a redução de custos operacionais.

Com a capacidade de cozer até 18 pizzas de 300mm de diâmetro em simultâneo, este aparelho robusto acelera significativamente o tempo de serviço. A ignição eletrónica do queimador e o indicador digital de temperatura interior asseguram um controlo preciso e maior segurança, elementos cruciais em ambientes de produção constante, resultando em pizzas perfeitamente cozinhadas com consistência notável.

O sistema de plataforma modular oferece flexibilidade e facilidade de manutenção, garantindo que o seu negócio não sofre interrupções inesperadas. A válvula de segurança magnética adiciona uma camada extra de proteção, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança exigidas na indústria.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura de pizzas é ideal para pizzarias de alto volume, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e espaços de refeição rápida que necessitam de uma solução fiável para a confeção contínua de pizzas. A sua capacidade de processar um grande número de pizzas em simultâneo torna-o perfeito para horários de pico e eventos de grande escala, onde a rapidez e a qualidade são inegociáveis.

O equipamento também se adapta a cozinhas industriais, permitindo a produção eficiente de pizzas para serviços de catering ou distribuição, mantendo a consistência e o sabor autêntico. A sua adaptabilidade a diversos tipos de gás faz dele uma escolha versátil para variadas configurações de instalações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1400x1250x1040 mm
Dimensões Interiores (LPA)	915x915x150 mm
Capacidade	9+9 Pizzas (Ø300mm)
Peso	400 kg
Volume	1.82 m³
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Adaptável a gás natural ou GPL
Ignição	Eletrónica do queimador
Controlo de Temperatura	Indicador digital interior
Segurança	Válvula de segurança magnética
Sistema	Plataforma modular

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno de pizza?

Este equipamento tem capacidade para cozer até 18 pizzas de 300mm de diâmetro (9+9 pizzas) em simultâneo, maximizando assim a sua produção em períodos de elevada procura.

É possível utilizar este equipamento com diferentes tipos de gás?

Sim, o forno foi inteligentemente projetado para ser adaptável, podendo funcionar eficazmente tanto com gás natural como com GPL, o que proporciona grande flexibilidade na sua configuração e utilização em diferentes ambientes.

Que funcionalidades de segurança integram este forno profissional?

O forno inclui uma válvula de segurança magnética robusta e ignição eletrónica, garantindo um ambiente de trabalho seguro e um funcionamento fiável para a sua equipa.

Qual a vantagem primordial do sistema de plataforma modular?

O sistema de plataforma modular simplifica significativamente a manutenção e facilita a eventual substituição de componentes, assegurando uma maior longevidade ao equipamento e minimizando o tempo de inatividade operacional do seu negócio.

Este forno é adequado para cozinhas industriais ou serviços de catering?

Absolutamente. Devido à sua robustez, alta capacidade e controlo preciso de temperatura, este forno é perfeitamente adequado para cozinhas industriais e serviços de catering que necessitem de produzir grandes volumes de pizzas com consistência e qualidade superiores.