

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 Elétrico Rotativo para Pizzas 1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.862	Modelo:	2110.862
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.862
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara rotativa e controlo Touch Screen. Ideal para pizzarias com alta produção e cozedura uniforme de pizzas.

Descricao Completa

Forno Elétrico Rotativo — Forno Industrial — Principais Vantagens

Equipar a sua cozinha profissional com um equipamento de alta performance é essencial, e este forno industrial rotativo para pizzas é a escolha acertada. Concebido para a produção de pizzas em grande volume, o seu sistema de cozedura garante resultados ideais, com uma distribuição de calor uniforme para bases crocantes e coberturas perfeitamente cozinhadas. A eficiência energética e a facilidade de controlo tornam-no num investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como pizzarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que pretendam otimizar a sua produção de pizzas. A sua capacidade de operar com controlo de temperatura diferenciado entre o teto e o chão, juntamente com a placa de cozedura rotativa, permite a confeção de vários tipos de pizza com a consistência desejada. Melhora a produtividade e a qualidade dos seus produtos com esta solução robusta e versátil.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1688x1738x1697
Largura Câmara (mm)	620,5
Profundidade Câmara (mm)	1400
Altura Câmara (mm)	180
Nº Pizzas (mm)	14 (300) / 10 (350) / 5 (500)
Produção Horária (mm)	140 (300) / 110 (350) / 35 (500)
Potência (kW)	11,9
Consumo Máximo (kW)	19,9
Peso Líquido - Bruto (kg)	646-732

Tensão (V)	400
Dimensões com Embalagem (mm)	1760x1350x2171

Perguntas Frequentes

1. Qual o número máximo de pizzas que este forno de câmara única consegue produzir?

Este forno, com a sua câmara espaçosa, é capaz de cozer até 14 pizzas de 300mm, 10 pizzas de 350mm, ou 5 pizzas de 500mm simultaneamente, garantindo uma produção eficiente para o seu estabelecimento.

2. Como funciona o controlo de temperatura diferenciado deste aparelho?

O sistema "Touch Screen" permite ajustar de forma independente a temperatura do teto e do chão da câmara, assegurando que cada pizza é cozinhada na perfeição, com uma crosta crocante e recheio suculento.

3. É possível controlar a rotação da placa de cozedura?

Sim, o aparelho possui um controlo intuitivo da direção e velocidade de rotação da placa de cozedura, o que contribui para uma cozedura mais homogénea e rápida das pizzas.

4. Este equipamento inclui sistema de exaustão de vapores?

Este forno integra um sistema de evacuação de vapores regulável e oferece a possibilidade de gestão de uma hotte externa (opcional), assegurando um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

5. A estrutura interna do forno facilita a limpeza e manutenção?

Sim, a câmara de cozedura conta com iluminação interna dupla com lâmpadas halógenas e a superfície em placa de corderita facilita a limpeza. Além disso, o sistema de emergência eletromecânico e a guarnição de isolamento térmico promovem a durabilidade e segurança do equipamento.