

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Forno Elétrico de Pizzas de Tapete Contínuo 850x500mm

Informações do Produto

SKU:	UD2108.104	Modelo:	UD2108.104
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	215 kg	Dimensões:	1260 x 1750 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2108.104
Marca	UDEX

Descrição Resumida

Forno elétrico de tapete contínuo 850x500mm, 13.8kW. Ideal para pizzas, pão e pastelaria em ambientes profissionais, otimizando a produtividade e energia.

Descricao Completa

forno de pizzas elétrico — Forno de Tapete Contínuo — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a sua produção de pizzas, pão e outros produtos de pastelaria, este equipamento de cozedura assegura uma uniformidade e eficiência notáveis. A sua tecnologia avançada, aliada a uma construção robusta, proporciona resultados consistentes, essenciais para estabelecimentos com um volume de produção elevado. Um sistema automático de economização de energia demonstra um compromisso claro com a sustentabilidade e a redução dos custos operacionais.

A modularidade deste aparelho permite-lhe confeccionar distintos produtos em simultâneo, diretamente sobre o transportador. A utilização é intuitiva, facilitando a gestão diária da sua cozinha. A otimização do tempo de trabalho, garantida pela unidade automática, maximiza a produtividade e a rentabilidade do seu negócio, oferecendo autonomia e versatilidade numa única solução de assar.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é perfeito para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram a máxima eficiência e capacidade de produção contínua. É idóneo para assar grandes quantidades de pizzas e especialidades, desde pão rústico a delicados produtos de confeitaria. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha ideal para negócios de restauração que operam em regime de alta intensidade, como restaurantes de grande volume ou serviços de catering.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1260x1750x490 mm
Largura da Câmara	500 mm
Profundidade da Câmara	850 mm
Altura da Câmara	100 mm
Temperatura Máxima	320 °C

Suporte	Incluído
Peso Líquido	215 kg
Peso Bruto	280 kg
Potência	13,8 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para o Forno de Pizzas Elétrico de Tapete Contínuo?

A: O forno tem dimensões externas de 1260x1750x490 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomendamos uma área de instalação que permita uma folga mínima de 10 cm em todos os lados para ventilação e manutenção, além de acesso para a inserção e remoção de produtos alimentares.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste forno de pizzas?

A: Este forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V com uma potência total de 13,8 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas elétricas europeias em vigor.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção periódica do Forno de Pizzas Elétrico de Tapete?

A: A limpeza é simplificada pela ausência de resíduos fixos na câmara. Recomenda-se a limpeza diária do tapete transportador com um pano húmido e a remoção de quaisquer detritos. Periodicamente, devem ser verificados e limpos os elementos de aquecimento e os ventiladores, por um profissional, para garantir o desempenho e a eficiência energética contínuos do equipamento.

Q: Este forno é adequado para cozinhar outros produtos além de pizzas, como pão ou pastelaria?

A: Sim, a versatilidade do tapete contínuo e o controlo preciso da temperatura até 320 °C permitem cozinhar uma ampla variedade de produtos, incluindo pão, bolos e outros produtos de pastelaria, diretamente no transportador, otimizando o seu tempo de trabalho e a produtividade da sua cozinha.

Q: Este forno conta com alguma funcionalidade para a poupança energética?

A: Sim, dispõe de um sistema automático de economização de energia que gere o consumo de forma inteligente, adaptando-o à carga e à temperatura. Este mecanismo resulta numa diminuição do gasto elétrico, contribuindo para a sustentabilidade e a redução dos custos operacionais do estabelecimento.