

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas Elétrico de Tapete Contínuo 850x500mm, 13.8kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.104	Modelo:	FORNO DE PIZZAS DE TAPETE ELEC.SYNTHESIS08/50VPWE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

ModeloFORNO DE PIZZAS DE TAPETE
ELEC.SYNTHESIS08/50VPWE**Descricao Resumida**

Forno de pizzas elétrico modular de tapete contínuo, 850x500mm, 13.8kW. Ideal para pizzarias e pastelarias. Oferece alta produtividade, autonomia e economia de energia.

Descricao Completa**Forno de Pizzas Elétrico de Tapete – Principais Vantagens**

Este forno elétrico de tapete contínuo foi desenvolvido para otimizar a produção de pizzas, pão e outros produtos de pastelaria em ambientes profissionais. A sua construção robusta e tecnologia avançada garantem uma cozedura uniforme e eficiente, essencial para estabelecimentos com elevado volume de produção. A integração de um sistema de economização de energia automática sublinha o compromisso com a sustentabilidade e a redução de custos operacionais.

Com modularidade excepcional, permite cozinhar diferentes produtos em simultâneo, diretamente no transportador. A sua simplicidade de utilização facilita a gestão diária, enquanto a otimização do tempo de trabalho, proporcionada pela unidade automática, melhora a produtividade e a rentabilidade do seu negócio. Ideal para quem procura autonomia e versatilidade numa única solução de cozedura.

Aplicações

Perfeito para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem máxima eficiência e capacidade de produção contínua. É adequado para assar grandes quantidades de pizzas e especialidades, desde pão rústico a produtos de confeitaria delicados. A robustez e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha ideal para negócios de restauração que operam em regime de alta intensidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1260x1750x490 mm

Característica	Detalhe
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