

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico de Pizzas Túnel 110x65cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| SKU: | UD2108.106 | Modelo: | 2108.106 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 260 kg | Dimensões: | 1400 x 2000 x 550 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2108.106 |

Descricao Resumida

Forno túnel elétrico modular para pizzarias e pastelarias. Cozedura contínua e eficiente. Otimiza tempo e energia na cozinha profissional.

Descricao Completa

Forno Túnel Elétrico – Produtividade e Versatilidade

Este forno de túnel elétrico foi concebido para otimizar o processo de cozedura em estabelecimentos de restauração, como pizzarias, padarias e pastelarias. Operando em regime de túnel, permite a confeção contínua de um elevado volume de produtos, garantindo eficiência e padronização. A sua conceção modular e sistema de transportador tornam-no numa solução flexível para diversas necessidades culinárias, desde pão e doçaria até pratos de gastronomia mais elaborados. É uma excelente adição para cozinhas profissionais que procuram aumentar a capacidade de produção sem comprometer a qualidade.

Equipado com tecnologia de vanguarda, este equipamento assegura uma distribuição de calor equilibrada e um controlo preciso da temperatura. A funcionalidade de economia de energia automática reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução de custos operacionais. A simplicidade de uso é uma característica distintiva, facilitando a gestão por parte da sua equipa e otimizando o fluxo de trabalho diário. É a escolha ideal para cozinhas de alta performance.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em pizzarias e restaurantes com grande volume de produção, permitindo a confeção de pizzas com um padrão de qualidade consistente. É igualmente adequado para padarias e pastelarias que necessitam de cozer grandes quantidades de pão e produtos de doçaria de forma eficiente. Em cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida, a sua versatilidade para cozinhar diversos alimentos, incluindo diretamente no tapete transportador, agiliza o serviço e a satisfação do cliente. A unidade é robusta e durável, pensada para o uso intensivo profissional.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|------------------|
| Dimensões (CxPxA) | 1400x2000x550 mm |
| Largura da Câmara | 650 mm |

| Característica | Detalhe |
|------------------------|---------|
| Profundidade da Câmara | 1100 mm |
| Altura da Câmara | 100 mm |
| Temperatura Máxima | 320 °C |
| Suporte | Sim |
| Peso Líquido | 260 kg |
| Peso Bruto | 400 kg |
| Potência | 18 KW |
| Tensão | 400 V |

Perguntas Frequentes

1. Este forno de túnel é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas de grande produção na hotelaria, onde a eficiência e a capacidade de cozedura contínua são cruciais para o funcionamento diário.

2. Qual a principal vantagem de um forno com túnel transportador?

A principal vantagem reside na otimização do tempo de trabalho e na capacidade de produção em larga escala, permitindo a confeção automática de múltiplos produtos simultaneamente e com resultados consistentes.

3. É possível cozinhar diferentes tipos de produtos neste forno?

Sim, a versatilidade do forno permite cozinhar uma variedade de produtos, desde massas de pizza a pães e doçaria, podendo inclusivamente ser cozinhados diretamente no transportador.

4. Como funciona o sistema de economia de energia?

O forno integra um sistema automático de economia de energia que ajusta o consumo conforme a carga de trabalho, reduzindo os custos operacionais e contribuindo para uma operação mais sustentável.

5. A gestão e utilização do forno são complexas?

Não, o equipamento foi desenhado com foco na simplicidade de uso, garantindo uma gestão fácil e intuitiva para que a sua equipa possa operá-lo sem dificuldades e com máxima eficiência.