

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas a Gás de Tapete Synthesis 06/40V, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.108	Modelo:	UD2108.108
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.33 kg	Dimensões:	1030 x 1300 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2108.108
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno de tapete a gás modular e eficiente, ideal para cozedura uniforme de pizzas e pastelaria em cozinhas profissionais. Otimiza o tempo e energia.

Descricao Completa

forno de pizzas de tapete a gás — Forno de Tapete para Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias, e cozinhas profissionais, este equipamento modular de lastro a gás distingue-se pela sua notável eficiência e adaptabilidade. Este forno garante uma confeção uniforme e otimização do tempo, ajustando-se à cozedura de diversos tipos de produtos, mesmo quando dispostos diretamente no transportador.

A sua tecnologia inovadora de túnel de ar ventilado assegura uma poupança energética significativa e produtividade contínua, permitindo uma gestão simplificada e autónoma. A solidez da sua construção e o design ergonómico contribuem para um ambiente de trabalho mais eficaz e confortável.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes italianos, pizzarias gourmet, hotéis com serviço de restauração e padarias que necessitam de cozer uma vasta variedade de produtos. A sua capacidade de confeccionar diferentes alimentos em série torna-o perfeito para linhas de produção contínuas em cozinhas de grande escala e operações de restauração rápida.

Representa uma solução robusta para qualquer negócio B2B que procure otimizar o seu processo de cozimento, garantindo resultados consistentes e de excelência em cada utilização, desde pizzas a pastelaria salgada.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1030x1300x440 mm
Largura da Câmara	400 mm
Profundidade da Câmara	580 mm

Característica	Valor
Altura da Câmara	95 mm
Temperatura Máxima	320 °C
Consumo GPL	0,33 kg/h (30-31)
Consumo G20 (Gás Natural)	0,83 m³/h
Potência Nominal	9 Qn/kW
Potência Elétrica	0,44 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	115 kg
Peso Bruto	160 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste forno?

Este forno é ideal para pizzarias com alta demanda, bem como padarias, pastelarias e estabelecimentos de restauração ou catering que procuram um equipamento com grande capacidade e versatilidade para a confeitura contínua de vários produtos.

Como contribui este forno para a economia de energia?

O forno possui um sistema automático de economia de energia, aliado à eficiência do túnel de ar ventilado. Esta combinação minimiza o consumo de gás e eletricidade, impactando diretamente na redução dos custos operacionais do seu negócio.

É possível cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Sim, a versatilidade deste forno permite a cozedura simultânea de diferentes tipos de produtos, mesmo que colocados diretamente no transportador. Esta funcionalidade não compromete a qualidade da confeitura de cada um dos alimentos.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno de lastro a gás?

O forno apresenta dimensões de 1030x1300x440 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é crucial considerar espaço adicional para as ligações de gás e elétrica, além da ventilação adequada e acesso facilitado para manutenção, especialmente na parte posterior e laterais do equipamento. Aconselha-se um mínimo de 10 cm de espaço livre em cada lado e na traseira para uma correta circulação do ar e segurança operacional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno de pizzas profissional?

A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares da câmara de cozedura e do tapete transportador, utilizando produtos de limpeza específicos para superfícies de contacto com alimentos. É recomendada a verificação periódica dos queimadores e do sistema de ventilação. Para manutenções mais complexas ou intervenções técnicas, deverá ser contactado um serviço de assistência técnica autorizado para garantir a longevidade e o bom funcionamento ótimo do equipamento.