

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas de Tapete a Gás Synthesis 08/50, 1260x1750x490mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.110	Modelo:	FORNO PIZZAS DE TAPETE GAS SYNTHESIS08/50VPWGAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Modelo

FORNO PIZZAS DE TAPETE GAS
SYNTHESIS08/50VPWGAS

Descrição Resumida

Forno de pizzas de tapete a gás modular, ideal para alta produção. Com 1260x1750x490 mm, garante cozedura uniforme e economia de energia para HORECA.

Descrição Completa

forno de pizzas a gás — Forno de Pizzas de Tapete a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a produtividade elevadas do forno de pizzas de tapete a gás, uma solução robusta e versátil para estabelecimentos HORECA exigentes. Concebido para otimizar o tempo de trabalho graças ao seu sistema automático de transporte, este equipamento permite cozinhar diferentes produtos, incluindo pizzas e outras iguarias, diretamente no tapete transportador, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A tecnologia inovadora com túnel de ar ventilado assegura uma distribuição uniforme do calor e um controlo preciso da temperatura até 320 °C, característica essencial para um assado perfeito. A economia de energia é uma prioridade, incorporando um sistema automático que reduz significativamente os custos operacionais, tornando-o um investimento inteligente para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas industriais.

A facilidade de uso e a ergonomia são elementos chave que contribuem para uma gestão diária mais simples, tornando este forno um aliado indispensável para qualquer negócio que procure autonomia e versatilidade na sua produção de massas. Este forno modular adapta-se a diversas necessidades, elevando a capacidade de resposta do seu serviço.

Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias com alto volume de produção, restaurantes que desejam expandir o seu menu com pizzas artesanais, padarias e pastelarias que procuram uma solução eficiente e versátil para assar diversos produtos, ou cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de elevado desempenho para atender a grandes eventos e serviços de refeição contínuos.

Especificações 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
Consumo GPL	0,52 kg/h (versão 30-31)
Consumo G20 (Gás Natural)	1,32 m³/h
Potência Nominal	13,9 Qn/kW
Potência Elétrica	0,44 kW
Tensão	230 V
Suporte	Não especificado (S)
Peso Líquido	235 Kg
Peso Bruto	300 Kg