

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizzas de Tapete a Gás 1260mm - Synthesis 08/50

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.110	Modelo:	UD2108.110
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2108.110

Descricao Resumida

Forno de pizzas de esteira a gás modular com 1260x1750x490 mm, ideal para alta produção profissional. Garante cozedura uniforme e economia de energia.

Descricao Completa

Forno de Tapete a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficácia e a elevada produtividade deste forno de correia transportadora a gás (também conhecido como forno de esteira), uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para otimizar o tempo de trabalho através do seu sistema automático de transporte, este equipamento permite cozinhar uma variedade de produtos, como pizzas, pão e pasteleria, diretamente no tapete transportador, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada ciclo convetor.

A inovadora tecnologia 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 ou cozedura perfeita. A sustentabilidade energética é uma prioridade, incorporando um sistema que reduz significativamente os custos operacionais, tornando-o um investimento inteligente para pizzarias, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um oven eficiente.

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 negócios que procuram autonomia e versatilidade na produção de massas. Este forno modular adapta-se a diversas necessidades, elevando a capacidade de resposta do seu serviço de catering.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional 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. O seu design permite cozinhar tanto pizzas como outros produtos de forno e pasteleria, tornando-o um forno altamente versátil.

Características 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
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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno de tapete a gás?

A: Este forno de tapete a gás apresenta dimensões de 1260x1750x490 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar espaço adicional em redor para ventilação adequada, manutenção e para o manuseamento seguro dos produtos, especialmente na entrada e saída do tapete.

Q: Quais os requisitos de instalação para o Forno de Pizzas a Gás Synthesis 08/50?

A: O Forno de Pizzas a Gás Synthesis 08/50 requer uma ligação a gás (GPL ou Gás Natural) e uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, respeitando as normas de segurança vigentes para instalações a gás e elétricas em cozinhas profissionais.

Q: Como é realizada a manutenção e limpeza do forno para garantir a sua durabilidade e desempenho?

A: A manutenção e limpeza do forno de tapete a gás são simplificadas pelo seu design. A limpeza diária das superfícies internas e externas, especialmente após cada uso, é recomendada. As peças amovíveis devem ser limpas conforme as instruções do fabricante. A manutenção periódica anual

por um técnico especializado é crucial para verificar as ligações de gás e os componentes elétricos, assegurando o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

Q: Este forno de pizzas a gás inclui alguma garantia ou assistência técnica especializada?

A: Sim, o Forno de Pizzas a Gás Synthesis 08/50 inclui uma garantia do fabricante, cujos termos e condições serão detalhados no momento da compra. Oferecemos também assistência técnica especializada para instalação, manutenção e resolução de quaisquer questões, garantindo um suporte contínuo para o seu negócio.

Q: Qual é a temperatura operacional máxima deste forno e como isso beneficia a cozedura de diversos produtos?

A: O forno atinge uma temperatura máxima de 320 °C, o que é ideal para a cozedura rápida e eficiente de pizzas, pães e vários produtos de pastelaria. A alta temperatura, combinada com o sistema de túnel de ar ventilado, garante que os alimentos sejam cozinhados de forma uniforme e com o resultado desejado, desde uma crosta crocante a um interior perfeitamente cozido.