

# 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 de Tapete a Gás 1100mm, 320°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2108.112	<b>Modelo:</b>	FORNO DE PIZZAS DE TAPETE GAS SYNTHESIS11/65VGAS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descrição Resumida

Fornos modulares de tapete a gás para produção contínua em pizzarias, padarias e pastelarias. Otimiza o tempo de trabalho e poupa energia.

## Descrição Completa

### Forno de Pizzas de Tapete a Gás — Principais Vantagens

Concebido para maximizar a eficiência em pizzarias, padarias e estabelecimentos de restauração, este forno de tapete a gás oferece um desempenho excepcional. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade em ambientes de alta exigência, proporcionando resultados de cozedura consistentes e de elevada qualidade.

A otimização do tempo de trabalho é assegurada pela unidade automática dos produtos, permitindo uma gestão mais simplificada e um fluxo de trabalho contínuo. A versatilidade superior possibilita cozinhar uma variedade de produtos diretamente no transportador, desde pizzas perfeitamente estaladiças a outros itens de pastelaria e gastronomia, impulsionando a produtividade.

Equipado com um avançado sistema automático de poupança de energia, este forno minimiza os custos operacionais sem comprometer a performance. Combina produtividade, autonomia e ergonomia, tornando-o uma escolha inteligente para negócios que procuram excelência e rentabilidade.

### Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias de elevado volume, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que exijam consistência e rapidez. A sua capacidade de cozedura contínua e uniforme é perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de preparar grandes quantidades de alimentos com qualidade inquestionável.

É particularmente adequado para o setor HORECA que procura otimizar a produção e reduzir o tempo de preparação, graças à sua operação automatizada e à capacidade de lidar com diversos produtos simultaneamente. A sua robustez garante um desempenho fiável em turnos prolongados e picos de demanda.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1560x2000x550 mm
Largura da Câmara	650 mm
Profundidade da Câmara	1100 mm
Altura da Câmara	100 mm
Temperatura Máxima	320 °C
Consumo GPL	0,90 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	2,29 m³/h
Potência Nominal	24 Qn/kW
Suporte	Incluído
Peso Líquido	292 Kg
Peso Bruto	420 kg
Potência Elétrica	0,81 kW
Tensão	230 V