

# 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



## Forno de Pizzas de Tapete a Gás 1100mm, 320°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2108.112	<b>Modelo:</b>	UD2108.112
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.90 kg	<b>Dimensões:</b>	550 x 1560 x 2000 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2108.112
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno industrial de pizzas de tapete a gás com 1100mm de profundidade e 320°C. Ideal para cozedura contínua e eficiente em pizzarias e padarias.

## Descricao Completa

### forno de pizzas de tapete a gás — Forno de Cozedura Contínua — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para otimizar o processo de cozedura em estabelecimentos de restauração com elevada procura. A sua estrutura robusta assegura uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em ambientes de trabalho intensivo. Permite uma produção contínua, garantindo resultados uniformes e de alta qualidade.

A gestão do fluxo de trabalho é simplificada pela sua unidade automática, que facilita o manuseamento dos produtos e mantém a produtividade. A grande versatilidade deste aparelho permite cozinhar uma vasta gama de artigos, desde pizzas com a textura perfeita a outros produtos de panificação e pastelaria, diretamente sobre o transportador de tapete.

Com um sistema avançado de poupança de energia integrado, este forno industrial minimiza os custos operacionais, mantendo uma performance excepcional. Combina inteligência na poupança, eficiência na produtividade e design ergonómico, apresentando-se como uma escolha estratégica para negócios que visam a excelência e a sustentabilidade.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é a solução ideal para pizzarias com alto volume de serviço, padarias e cozinhas de hotelaria que exigem rapidez e consistência. A sua capacidade de cozedura uniformemente, em regime contínuo, é perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que precisam de preparar grandes quantidades de alimentos mantendo padrões de qualidade rigorosos.

É particularmente adequado para o setor de hotelaria, restauração e similares que procuram otimizar a produção e reduzir o tempo de preparação, graças à sua operação automatizada e à capacidade de processar vários produtos em simultâneo. A sua durabilidade garante um desempenho fiável em turnos prolongados e durante os períodos de maior procura.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	550x1560x2000 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
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

## **Perguntas Frequentes**

### **Qual a principal vantagem de um forno de tapete em comparação com um forno tradicional?**

Os fornos de tapete permitem uma confeitura contínua e automatizada, otimizando a produção e garantindo uniformidade em grandes volumes, sem a necessidade de intervenção constante do operador.

### **É possível cozinhar outros tipos de alimentos além de pizzas neste sistema de cozedura?**

Sim, este forno é notavelmente multifuncional e permite confeccionar diversos produtos de padaria, pastelaria e gastronomia diretamente no tapete transportador, adaptando-se às necessidades variadas de um estabelecimento profissional de restauração. É uma ótima opção para quem quer um forno convetor versátil.

### **Este equipamento possui algum sistema de poupança de energia integrado?**

Sim, este forno industrial está equipado com um sistema automático de economia de energia, o que contribui significativamente para a redução dos custos operacionais e uma maior sustentabilidade ambiental do seu negócio. É uma característica essencial para quem procura um forno que combine eficiência e economia.

### **Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?**

É ideal para pizzarias de alta produção, restaurantes, hotéis e empresas de catering que necessitam

de um desempenho robusto e consistente na preparação de pizzas e outros produtos. A sua capacidade de processamento contínuo torna-o perfeito para ambientes que exijam um elevado volume de confeção.

**Quais os requisitos de instalação para este Forno de Tapete a Gás?**

Para a instalação elétrica, é necessária uma tensão de 230 V com uma potência de 0,81 kW. Quanto ao gás, o forno funciona com GPL (consumo de 0,90 kg/h) ou Gás Natural G20 (consumo de 2,29 m<sup>3</sup>/h). A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo sempre as normas de segurança aplicáveis. Um forno a gás requer ventilação adequada.