

# 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



Hotelequip.pt

## Forno a Gás para Pizza Simples Aço Inox 4 (350 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.141	<b>Modelo:</b>	FORNO A GAS G4-35S INOX SIMPLES
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO A GAS G4-35S INOX SIMPLES

### Descricao Resumida

Forno a gás para pizza profissional, com capacidade para 4 pizzas de 350mm. Construção em aço inox, controlo eletrónico e porta com vidro panorâmico.

## Descricao Completa

### Forno a Gás para Pizza Simples — Principais Vantagens

Concebido para o exigente setor Horeca, este forno a gás para pizza simples oferece durabilidade e eficiência excecionais. A sua construção em aço inoxidável e a câmara de cozedura asseguram uma longa vida útil e fácil higienização, parâmetros críticos para ambientes de restauração e hotelaria.

A tecnologia integrada permite um controlo eletrónico preciso da temperatura e da chama, garantindo resultados de cozedura consistentes. A porta com vidro panorâmico facilita a monitorização visual, enquanto a iluminação interna com lâmpadas de halogéneo proporciona visibilidade total do processo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Com capacidade para cozer até 4 pizzas de 350 mm em simultâneo, este equipamento é ideal para estabelecimentos com volume de produção moderado. As pedras refratárias em Cordierite, com colunas de distribuição de calor, promovem uma cozedura uniforme e autêntica, elevando a qualidade das suas pizzas ao próximo nível.

### Aplicações

Este forno a gás é perfeitamente adequado para restaurantes, pizzarias, cafés e bares que procuram otimizar a sua produção de pizzas com um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua conceção modular permite a sobreposição de até dois módulos, adaptando-se às necessidades de expansão do seu negócio sem necessidade de grandes remodelações.

É uma solução eficaz para estabelecimentos que servem pizzas como prato principal ou complemento, permitindo uma resposta rápida à procura, mesmo em períodos de maior afluência. Ideal para espaços com limitações de energia elétrica, utilizando gás GPL ou G20 como fonte energética principal.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1230x1120x540 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Largura da Câmara</b>	720 mm
<b>Profundidade da Câmara</b>	720 mm
<b>Altura da Câmara</b>	185 mm
<b>Capacidade de Pizzas (Ø 350 mm)</b>	4 unidades
<b>Capacidade de Pizzas (Ø 500 mm)</b>	1 unidade
<b>Produção Média (Ø 350 mm)</b>	32-36 pizzas/hora
<b>Produção Média (Ø 500 mm)</b>	8-9 pizzas/hora
<b>Consumo GPL</b>	1,18 kg/h
<b>Consumo G20 (Gás Natural)</b>	1,58 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência Térmica Nominal</b>	15 kW
<b>Potência Elétrica</b>	0,15 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	176 kg
<b>Peso Bruto</b>	204 kg
<b>Material da Frente</b>	Aço inoxidável
<b>Câmara de Cozedura</b>	Aço inoxidável
<b>Pedras Refratárias</b>	Cordierite com colunas de distribuição de calor
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico
<b>Controlo de Chama</b>	Eletrónico com interruptor de corte
<b>Características Adicionais</b>	Termostato de segurança, porta com vidro panorâmico, painel de controlo separado, iluminação interna, sobreponível até dois módulos.