

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



Fornopizza a Gás Profissional - 6 Pizzas 35cm, Inox

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------------------------|
| SKU: | UD2110.143 | Modelo: | FORNO A GAS G6-35S INOX SIMPLES |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO A GAS G6-35S INOX SIMPLES |

Descricao Resumida

Fornopizza profissional a gás em aço inox, capacidade para 6 pizzas de 35cm, com porta panorâmica e controlo eletrónico de temperatura. Potência térmica de 18,5 kW.

Descricao Completa

Fornopizza a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fornopizza profissional a gás foi concebido para atender às exigências de cozinhas industriais, restaurantes e pizzarias de alto volume. A câmara de cozedura em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, enquanto a frente em aço inoxidável oferece uma estética moderna e fácil limpeza.

Equipado com porta de vidro panorâmico e iluminação interna, permite monitorizar o processo de cozedura sem abrir a porta, mantendo a temperatura estável. O controlo eletrónico de temperatura e chama, com interruptor de corte e termostato de segurança, assegura uma operação precisa e segura.

As pedras refratárias em Cordierite, com colunas de distribuição de calor, otimizam a cozedura, proporcionando pizzas perfeitamente estaladiças e com a base uniforme. A sua construção permite sobrepor até dois módulos, ideal para otimização de espaço e capacidade.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração com alta procura por pizzas. A sua capacidade de até 6 pizzas de 35cm (ou 2 de 50cm) por ciclo, com uma produção horária de 48-54 (350) ou 16-18 (500), torna-o perfeito para serviço contínuo durante os períodos de maior afluência.

A versatilidade do tipo de gás (GPL ou G20 Gás Natural) e a robustez da construção asseguram uma performance fiável em qualquer ambiente profissional, garantindo uma qualidade consistente em cada pizza servida.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|------------------|
| Dimensões Externas (LxPxA) | 1230x1480x540 mm |
| Largura da Câmara | 720 mm |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Profundidade da Câmara | 1080 mm |
| Altura da Câmara | 185 mm |
| Capacidade de Pizzas | 6 (350 mm) ou 2 (500 mm) |
| Produção Horária | 48-54 (350 mm) ou 16-18 (500 mm) |
| Consumo GPL | 1,45 kg/h |
| Consumo Gás Natural (G20) | 1,95 m³/h |
| Potência Térmica | 18,5 Qn kW |
| Potência Elétrica | 0,15 kW |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 219 Kg |
| Peso Bruto | 254 Kg |