

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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