

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: 22/06/2026

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: | UD2110.143 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 1.45 kg | Dimensões: | 1230 x 1480 x 540 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2110.143 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Fornopizza profissional a gás em aço inox, capacidade para 6 pizzas de 35cm, com porta panorâmica e controlo eletrónico de temperatura. Design que permite sobreposição de módulos para otimizar espaço.

Descricao Completa

fornopizza a gás profissional — Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção para pizzas foi meticulosamente desenvolvido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria com elevado volume de produção. A sua robusta câmara de cozedura em aço inoxidável assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também a máxima higiene, enquanto a frente em aço inoxidável confere uma estética moderna e simplifica a limpeza diária.

Com uma porta de vidro panorâmico e iluminação interna, este forno permite um acompanhamento visual constante do processo de cozedura, sem necessidade de abrir a porta e comprometer a temperatura interior. O controlo eletrónico de temperatura e de chama, complementado por um interruptor de corte e termostato de segurança, garante operações precisas e seguras em cada utilização.

As pedras refratárias em Cordierite, combinadas com colunas de distribuição de calor, otimizam a confeção, resultando em pizzas perfeitamente crocantes com uma base uniformemente cozida. A arquitetura deste forno possibilita a sobreposição de até dois módulos, representando uma solução eficiente para a otimização do espaço e aumento da capacidade produtiva.

Aplicações Profissionais

Este versátil fornopizza é a escolha ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos de restauração com uma forte procura por pizzas. A sua capacidade para confeccionar até 6 pizzas de 35cm (ou 2 de 50cm) por ciclo, e uma produção horária que varia entre 48 a 54 unidades (de 350 mm) ou 16 a 18 unidades (de 500 mm), torna-o perfeito para um serviço contínuo durante períodos de grande afluência.

A flexibilidade de funcionamento com GPL ou Gás Natural (G20), aliada a uma construção robusta, assegura um desempenho fiável em qualquer ambiente profissional. Garante uma qualidade de pizza consistente, satisfazendo os mais elevados padrões.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|----------------------------------|
| Dimensões Externas (LxPxA) | 1230x1480x540 mm |
| Largura da Câmara | 720 mm |
| 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 m ³ /h |
| Potência Térmica | 18,5 Qn kW |
| Potência Elétrica | 0,15 kW |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 219 Kg |
| Peso Bruto | 254 Kg |

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste fornopizza e o espaço necessário para a sua instalação?

A: O fornopizza a gás profissional tem dimensões de 1230x1480x540 mm (largura x profundidade x altura). A câmara de cozedura mede 720 mm de largura, 1080 mm de profundidade e 185 mm de altura. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade na instalação.

Q: Quais os requisitos de instalação para este fornopizza, relativamente a gás e eletricidade?

A: Este forno requer uma ligação a gás (GPL com consumo de 1,45 kg/h ou Gás Natural G20 com consumo de 1,95 m³/h) e uma ligação elétrica de 230 V para a potência de 0,15 kW. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste fornopizza a gás?

A: A limpeza diária deve focar-se na remoção de resíduos alimentares da câmara de cozedura em aço inoxidável e das pedras refratárias após o arrefecimento completo. A porta com vidro panorâmico pode ser limpa com produtos específicos para vidro. Para a manutenção, recomenda-se a verificação periódica das ligações de gás e dos componentes elétricos por um profissional.

Q: É possível sobrepor módulos deste fornopizza para aumentar a capacidade?

A: Sim, este fornopizza de plataforma simples pode ser sobreposto até dois módulos, permitindo duplicar a capacidade de produção de pizzas sem ocupar mais espaço horizontal na cozinha. Certifique-se de que a instalação é feita por um profissional qualificado.

Q: Que benefícios as pedras refratárias em Cordierite oferecem para a cozedura de pizzas?

A: As pedras refratárias em Cordierite são cruciais para a cozedura de pizzas, uma vez que garantem uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Esta característica é fundamental para produzir uma base de pizza perfeitamente crocante e uma cozedura homogénea, elevando a qualidade do produto final.