

# 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



## Forno Pizza a Gás UD2110.144 Inox Simples 9 (Ø350) Pizzas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.144	<b>Modelo:</b>	FORNO A GAS G9-35S 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 G9-35S INOX SIMPLES

### Descricao Resumida

Forno de pizza a gás com câmara simples em inox, capacidade para 9 pizzas (Ø350 mm) ou 4 pizzas (Ø500 mm). Controlo eletrónico de temperatura e chama para máxima eficiência. Ideal para alta produção.

## Descricao Completa

### Forno Pizza a Gás — Forno de Pizza a Gás UD2110.144 — Principais Vantagens

Este forno de pizza a gás, com design simples e capacidade para nove pizzas de 350mm ou quatro de 500mm, foi concebido para otimizar a sua produção. A câmara de cozedura em aço inoxidável e as pedras refratárias em Cordierite garantem uma distribuição de calor homogénea, resultando em pizzas perfeitamente cozinhadas com uma base estaladiça.

Equipado com um painel de controlo separado e controlo eletrónico de temperatura e chama, este forno oferece precisão e segurança. O termostato de segurança e a iluminação interna através de lâmpadas de halogéneo asseguram um controlo total sobre o processo de confeção, permitindo ajustes rápidos e eficientes.

A frente em aço inoxidável e a porta com vidro panorâmico não só conferem um aspeto profissional e elegante, como também permitem monitorizar a cozedura sem abrir a porta, mantendo a temperatura estável e otimizando o consumo de energia.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração com alto volume de trabalho que necessitam de um forno fiável e de elevado desempenho. A sua capacidade de produção de 72-81 pizzas (350mm) ou 32-36 pizzas (500mm) por hora torna-o perfeito para picos de procura, garantindo agilidade no serviço. Pode ser sobreposto até dois módulos, permitindo expandir a capacidade de produção de acordo com as necessidades do negócio.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas (LxPxA)	1590x1480x540 mm
Largura da Câmara	1080 mm

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Profundidade da Câmara</b>	1080 mm
<b>Altura da Câmara</b>	185 mm
<b>Nº de Pizzas (Ø350 mm)</b>	9
<b>Nº de Pizzas (Ø500 mm)</b>	4
<b>Produção (Ø350 mm)</b>	72-81 pizzas/hora
<b>Produção (Ø500 mm)</b>	32-36 pizzas/hora
<b>Consumo GPL</b>	1,93 kg/h
<b>Consumo G20 (Gás Natural)</b>	2,59 m³/h
<b>Potência Térmica</b>	24,5 kW
<b>Potência Elétrica</b>	0,15 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	271 kg
<b>Peso Bruto</b>	311 kg
<b>Material da Frente</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Câmara</b>	Aço inoxidável
<b>Pedras Refratárias</b>	Cordierite
<b>Tipo de Controlo</b>	Eletrónico