

# 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



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza a Gás UD2110.144 em Inox - 9 Pizzas Ø350mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.144	<b>Modelo:</b>	UD2110.144
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.93 kg	<b>Dimensões:</b>	1590 x 1480 x 540 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2110.144
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno de pizza a gás em aço inoxidável com capacidade para 9 pizzas (Ø350mm).  
Controlo eletrónico de temperatura com pedras refratárias Cordierite.

## Descricao Completa

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

Este equipamento para pizza a gás, com um design funcional e capacidade excepcional, é perfeito para otimizar a confeção no seu estabelecimento. A câmara de cozedura em aço inoxidável, combinada com as pedras refratárias em Cordierite, assegura uma distribuição térmica uniforme, resultando em pizzas perfeitamente assadas com uma base estaladiça inigualável.

Dispõe de um painel de controlo independente e um sistema eletrónico para regular a temperatura e a chama, oferecendo assim precisão e segurança operacionais. Um termostato de segurança e a iluminação interna com lâmpadas de halogéneo permitem um controlo exaustivo do processo de confeção, possibilitando ajustes rápidos e eficientes conforme a necessidade.

A parte frontal em aço inoxidável e a porta com vidro panorâmico conferem um aspeto profissional e moderno, além de permitir monitorizar a cozedura sem abrir o forno, mantendo assim a temperatura estável e otimizando o consumo de energia.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de alto volume, restaurantes, bares e outros estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento fiável e de elevado desempenho. A sua notável capacidade de produção, entre 72 a 81 pizzas de 350 mm ou 32 a 36 pizzas de 500 mm por hora, torna-o a escolha perfeita para responder a picos de procura, garantindo agilidade no serviço e satisfação do cliente. É possível sobrepor até dois módulos deste forno industrial, permitindo expandir a capacidade produtiva conforme as exigências do seu negócio.

### Características Técnicas

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

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

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade máxima deste forno para pizza?

Um equipamento como este tem capacidade para até 9 pizzas de 350 mm de diâmetro ou 4 pizzas de 500 mm, adaptando-se a diversas necessidades de produção e tamanhos.

### Este forno pode usar diferentes tipos de gás?

Sim, o forno é compatível tanto com Gás GPL (propano/butano) como com Gás Natural (G20), o que permite a sua integração flexível na sua infraestrutura existente.

### É possível empilhar este forno industrial?

Este forno de plataforma simples foi concebido para ser sobreposto, permitindo a instalação de até dois módulos para aumentar significativamente a capacidade de produção.

**Que tipo de controlo de temperatura este equipamento possui?**

Este forno integra um controlo eletrónico de temperatura e de chama, com um interruptor de corte e um termostato de segurança, garantindo precisão e segurança otimizadas durante o funcionamento.

**Quais os benefícios das pedras refratárias em Cordierite?**

As pedras refratárias em Cordierite garantem uma distribuição de calor superior e uma rápida recuperação de temperatura, o que é crucial para uma cozedura homogénea e para produzir pizzas com bases perfeitamente estaladiças.