

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Formadora de Pizzas Elétrica 400V - Ø300mm, 400 pizzas/hora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.165	<b>Modelo:</b>	FORMADORA PIZZAS PZF30D 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORMADORA PIZZAS PZF30D 400V

### Descricao Resumida

Formadora de pizzas elétrica para hotelaria, 400V, ideal para produção de até 400 pizzas/hora com Ø300mm. Robusta, em aço inox com tabuleiros de cromo curvos para massa perfeita.

## Descricao Completa

### Formadora de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

A formadora de pizzas elétrica é um equipamento essencial para estabelecimentos Horeca que exigem eficiência e qualidade na preparação de pizzas. Projetada para um desempenho superior, esta máquina permite achatar e pré-cozer massas de pizza de forma rápida e uniforme, garantindo uma produção de grande volume sem comprometer a qualidade.

Com capacidade para produzir até 400 pizzas por hora, é a solução ideal para pizzerias, restaurantes e hotéis com alta demanda. A tecnologia de tabuleiros de cromo curvos confere à massa a tradicional borda, ao mesmo tempo que assegura uma espessura consistente, resultando em pizzas perfeitamente crocantes, sem a absorção indesejada de humidade dos ingredientes.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta formadora garante durabilidade, higiene e fácil limpeza, características cruciais para ambientes profissionais. O controlo eletrónico da temperatura dos tabuleiros contribui para um cozimento impecável, otimizando o processo de preparação e a satisfação do cliente.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca, incluindo pizzerias industriais e artesanais, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e cadeias de fast-food. A sua alta capacidade de produção de 400 pizzas/hora torna-o indispensável para ambientes de elevado fluxo, onde a rapidez e a consistência são prioritárias. Ideal para otimizar o tempo de preparação e padronizar a qualidade das pizzas servidas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x610x770 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro máximo de pizza</b>	300 mm (para este modelo PZF30D); 520 mm (capacidade máxima da gama)
<b>Consumo médio</b>	2,9 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso líquido</b>	143 kg
<b>Peso bruto</b>	151 kg
<b>Produção estimada</b>	400 pizzas/hora
<b>Material de construção</b>	Aço inoxidável
<b>Tecnologia dos tabuleiros</b>	2 tabuleiros de cromo curvos com controlo eletrónico de temperatura