

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pizzas Profissional com Diâmetro de 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.165	Modelo:	2110.165
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.165

Descricao Resumida

Formadora de pizzas profissional de alta capacidade (400 pizzas/hora) com diâmetro de 300 mm, garante bases uniformes e crocantes.

Descricao Completa

Esta máquina para confeccionar bases de pizza foi projetada para otimizar o processo de preparação, permitindo achatar e pré-cozinhar ligeiramente as massas de forma rápida e eficiente. Com capacidade para produzir até 400 pizzas por hora, é a solução perfeita para estabelecimentos com alta procura, garantindo uma qualidade consistente sem necessidade de mão de obra especializada. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais.

Formadora de pizzas — Prensagem de Pizza — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capaz de produzir até 400 pizzas por hora, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio.
- **Qualidade Uniforme:** Garante uma espessura perfeita da base da pizza, preservando a clássica borda, graças aos tabuleiros de cromo curvos.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** A temperatura dos tabuleiros é controlada eletronicamente para uma cozedura ideal, impedindo que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo-a crocante.
- **Manejo Simplificado:** Não exige trabalho especializado, tornando-a acessível a qualquer equipa de cozinha.
- **Construção Robusta:** Fabricada inteiramente em aço inoxidável, oferece máxima higiene e uma longa vida útil.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, cadeias de fast-food e qualquer negócio de hotelaria que necessite de uma produção elevada e constante de pizzas. Este equipamento robusto adapta-se perfeitamente a cozinhas profissionais exigentes, onde a velocidade e a uniformidade do produto final são cruciais. A sua capacidade de pré-cozedura ligeira também a torna vantajosa para estabelecimentos que oferecem pizzas para take-away e entrega, assegurando que o produto mantenha as suas características até ao consumo.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LxPxA)	500x610x770 mm
Diâmetro Máximo da Pizza	300 mm
Produção por Hora	400 pizzas
Consumo Médio	2,9 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	143 kg
Peso Bruto	151 kg
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

- **Qual é a capacidade de produção desta formadora de pizzas?**

Este equipamento consegue produzir até 400 bases de pizza por hora, ideal para responder a picos de trabalho em cozinhas movimentadas.

- **É necessário pessoal especializado para operar esta máquina?**

Não, a máquina foi concebida para um funcionamento intuitivo, dispensando a necessidade de trabalho especializado para atingir resultados perfeitos.

- **Como é que a máquina garante a uniformidade da espessura da massa?**

A uniformidade é assegurada por dois tabuleiros de cromo com formato curvo específico, que achatam a massa de forma consistente, mantendo a borda tradicional da pizza.

- **Qual a vantagem do controlo eletrónico de temperatura dos tabuleiros?**

O controlo eletrónico de temperatura assegura uma cozedura perfeita da massa, evitando que esta absorva a humidade dos ingredientes e garantindo uma textura sempre crocante.

- **De que material é feita a estrutura da formadora de pizzas?**

A estrutura deste aparelho é totalmente construída em aço inoxidável, um material que proporciona durabilidade, resistência à corrosão e facilita a higienização.