

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pizzas Elétrica 400V, 520 mm, 400 uni/hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.175	Modelo:	FORMADORA PIZZAS PZF35D 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORMADORA PIZZAS PZF35D 400V

Descricao Resumida

Prensa formadora de pizzas elétrica para uso profissional, com capacidade de 400 pizzas/hora e diâmetro máximo de 520 mm. Opera a 400V para alta eficiência.

Descricao Completa

Formadora de Pizzas Elétrica – Principais Vantagens

Esta formadora de pizzas elétrica foi concebida para otimizar o processo de confeção em ambientes profissionais. A sua capacidade de produção de 400 pizzas por hora, sem necessidade de mão de obra especializada, representa um ganho significativo em eficiência e rentabilidade para qualquer negócio hoteleiro ou de restauração. A tecnologia de prensagem garante uma uniformidade perfeita na espessura da base da pizza, preservando a tradicional e apetitosa borda.

Um dos maiores diferenciais é o controlo eletrónico da temperatura dos tabuleiros cromados. Esta funcionalidade assegura uma pré-cozedura ideal, evitando que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo a sua crocância, um aspeto crucial para a qualidade final da pizza. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

Aplicações

Ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes com menu diversificado, hotéis, e empresas de catering que procuram otimizar a sua produção de pizzas. A sua alta capacidade e a consistência no produto final tornam-na perfeita para estabelecimentos que necessitam de agilidade e qualidade constante, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x610x770 mm
Consumo de Energia	2.9 kW/h
Tensão	400 V
Peso Líquido	147 kg
Peso Bruto	155 kg

Característica	Detalhe
Diâmetro Máximo da Pizza	520 mm
Produção Horária	400 pizzas/hora
Material	Aço Inoxidável