

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 520 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.178	Modelo:	FORMADORA PIZZAS PZF40D 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORMADORA PIZZAS PZF40D 400V

Descricao Resumida

Formadora de pizzas elétrica de alta produção (400 pizzas/h), até 520 mm de diâmetro. Garante uniformidade e mantém a borda tradicional, ideal para restauração.

Descrição Completa

Formadora de Pizzas Elétrica – Principais Vantagens

Esta formadora de pizzas elétrica foi concebida para otimizar a sua produção, permitindo achatar e pré-assar as bases de pizza de forma rápida e eficiente. Com uma capacidade impressionante de 400 pizzas por hora, o equipamento minimiza a necessidade de mão de obra especializada, traduzindo-se em poupança de tempo e recursos para o seu negócio.

A tecnologia dos dois tabuleiros de cromo curvos garante uma uniformidade perfeita da espessura da massa, preservando a tradicional borda que agrada aos clientes. O controlo eletrónico da temperatura do tabuleiro assegura uma cozedura ideal, evitando que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo a crocância desejada em cada fatia.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta formadora garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de restauração e hotelaria que exigem os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes com oferta de pizzas no menu, hotéis com serviço de restauração e cozinhas industriais. A sua alta capacidade de produção torna-a perfeita para estabelecimentos que necessitam de preparar um elevado número de pizzas num curto espaço de tempo, sem comprometer a qualidade ou a consistência do produto.

É uma solução robusta para otimizar processos na produção contínua de bases de pizza, tanto para consumo imediato quanto para pré-preparação e armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x710x860 mm
Consumo médio	3,9 KW/h

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Peso líquido	186 kg
Peso bruto	200 kg
Diâmetro máximo da pizza	520 mm
Produção horária	400 pizzas
Acabamento	Aço inoxidável