

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pizzas Elétrica 400V - Diâmetro 520 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.180	Modelo:	UD2110.180
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	191 kg	Dimensões:	560 x 710 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.180
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Formadora de pizzas elétrica de alta produção (400 uni/hora) com diâmetro máximo de 520 mm, ideal para bases uniformes e estaladiças em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Formadora de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador foi concebido para otimizar o processo de preparação de bases para pizza em ambientes de produção intensiva. Com a capacidade de produzir até 400 unidades por hora, esta máquina assegura uma eficiência sem precedentes, eliminando a necessidade de mão de obra especializada para o processo de achatamento da massa.

A uniformidade perfeita da espessura da base é garantida, mantendo a tradicional borda elevada, graças aos seus dois tabuleiros de cromo com um design curvo e específico. A temperatura dos tabuleiros é controlada eletronicamente para assegurar uma pré-cozedura ideal, prevenindo que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo-a estaladiça e saborosa.

Fabricado integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho de modelar pizzas não só confere durabilidade e fácil higienização, como também assegura um desempenho fiável e consistente, ideal para cozinhas industriais e estabelecimentos com produção intensiva. A sua robustez reflete o compromisso com a excelência em equipamentos para restauração.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes italianos, cadeias de restauração rápida especializadas em pizza e serviços de catering que necessitam de uma produção célere e consistente de bases. Também é adequada para padarias e pastelarias que desejem expandir a sua oferta com produtos de pizza pré-cozidos.

Este equipamento é perfeito para otimizar operações onde a qualidade e a velocidade de produção de pizzas são cruciais, garantindo uma padronização do produto e uma redução significativa nos tempos de preparação. A sua alta capacidade torna-a indispensável em contextos de grande afluência, permitindo ao seu negócio satisfazer picos de procura com facilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x710x860 mm

Consumo médio	4,6 KW/h
Tensão	400 V
Peso líquido	191 kg
Peso bruto	205 kg
Diâmetro máximo pizza	520 mm
Produção horária	400 pizzas/hora
Material	Aço inoxidável
Tabuleiros	2, cromados com design curvo

Perguntas Frequentes

Esta máquina exige mão de obra especializada para operar?

Não. A formadora de pizzas foi projetada para ser utilizada sem necessidade de trabalho especializado, facilitando a operação e a formação do pessoal na sua cozinha.

Qual o diâmetro máximo de pizza que pode ser produzido?

O equipamento permite achatar e pré-cozinhar bases de pizza com um diâmetro máximo de 520 mm, adequando-se a diversos formatos de pizza.

Como a máquina garante a crocância da base da pizza?

A temperatura dos tabuleiros é controlada eletronicamente para obter uma pré-cozedura ótima, evitando que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo-a estaladiça.

Quais são as dimensões da formadora de pizzas e qual o espaço mínimo necessário para instalação?

A formadora de pizzas elétrica tem dimensões de 560x710x860 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação adequadas, recomendamos um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para ventilação e acessibilidade, garantindo a performance do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária da formadora de pizzas?

É construída em aço inoxidável, facilitando a limpeza. Recomenda-se limpar as superfícies externas e os tabuleiros com um pano húmido e detergente neutro após cada período de utilização. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza, e não utilize produtos abrasivos para preservar a sua durabilidade.