

# 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 Profissional 520 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.185	<b>Modelo:</b>	UD2110.185
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	196 kg	<b>Dimensões:</b>	560 x 710 x 860 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2110.185
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Prensa industrial de pizzas elétrica, até 520 mm de diâmetro. Produz 400 pizzas/hora, garantindo base uniforme e estaladiça para restaurantes exigentes.

## Descricao Completa

### Formadora de Pizzas Elétrica — Formadora de Massas para Pizzas — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a produção em ambientes de restauração de alto volume, esta máquina profissional para fazer pizzas garante um processo de achatar e pré-cozinhar massas de forma rápida e eficiente. Com capacidade para processar até 400 unidades por hora, este equipamento eletricamente operado elimina a necessidade de mão-de-obra especializada, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas críticas.

A tecnologia inovadora dos tabuleiros de cromo, com formato específico e temperatura eletronicamente controlada, assegura uma espessura de base de pizza perfeitamente uniforme. Adicionalmente, preserva a tradicional borda elevada e evita que a massa absorva a humidade dos ingredientes, resultando numa base sempre estaladiça e saborosa. Construída integralmente em aço inoxidável, esta solução oferece durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. A sua robustez assegura um investimento a longo prazo para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias com alta produção, restaurantes italianos, cadeias de restauração rápida e hotéis que procuram otimizar o seu serviço de pizzas. É perfeito para estabelecimentos que necessitam de consistência na qualidade da massa e rapidez na preparação, especialmente durante horas de pico. O dispositivo adapta-se a cozinhas industriais e espaços com grande volume de clientes, onde a eficiência e a padronização do produto são cruciais para o seu sucesso operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x710x860 mm
Consumo médio	4,6 kWh

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Peso líquido	196 kg
Peso bruto	210 kg
Diâmetro máximo da pizza	520 mm
Produção	400 pizzas/hora
Material	Aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o diâmetro máximo de pizza que esta máquina consegue processar?**

Esta formadora é capaz de prensar pizzas com um diâmetro máximo de 520 mm, ideal para uma grande diversidade de tamanhos de pizzas, adaptando-se às necessidades da sua cozinha profissional.

### **Qual a produtividade horária do equipamento?**

O equipamento tem uma alta capacidade de produção, atingindo até 400 pizzas por hora. Este desempenho otimiza significativamente o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura no seu estabelecimento.

### **Esta formadora necessita de operadores com experiência em pizzeria?**

Não, a máquina foi concebida para uma utilização simples e intuitiva, não exigindo trabalho especializado. Tal simplifica a operação e facilita a formação da sua equipa, impulsionando a eficiência.

### **Qual o material de construção e quais os benefícios?**

A máquina é construída integralmente em aço inoxidável, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão, e fácil higienização. Estas características são cruciais para o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

### **Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta formadora de pizzas?**

Esta formadora de pizzas requer uma tensão de 400 V e um consumo médio de 4,6 KW/h. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos, incluindo um ponto de energia trifásico adequado, e que seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.