

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza Elétrico Eletromecânico 6 Pizzas 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.248	<b>Modelo:</b>	UD2110.248
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1550 x 1100 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2110.248
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para uso profissional. Capacidade para 6 pizzas (Ø300mm), frente em aço inox e porta dupla com vidro.

## Descricao Completa

### forno de pizza elétrico — Forno Eletromecânico — Principais Vantagens

Concebido para a alta demanda de qualquer cozinha profissional, este equipamento de cozedura elétrica assegura uma uniformidade térmica exemplar, ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável garante uma longevidade superior e uma manutenção simplificada, características indispensáveis num ambiente HORECA dinâmico.

A estrutura frontal em aço inoxidável curvo, complementada por uma porta com isolamento de vidro duplo panorâmico, não só confere um acabamento estético sofisticado, como também permite uma monitorização contínua do processo de confeção sem comprometer a temperatura interna. A vedação térmica otimizada entre a porta e a câmara impede eficazmente a dissipação de calor, promovendo uma eficiência energética notável e resultados culinários consistentemente perfeitos.

A base, composta por tijolos refratários de Cordierite e um sistema integrado de recuperação de calor, distribui o calor de forma homogénea, fundamental para obter pizzas com bases crocantes e coberturas suculentas. Este equipamento é a escolha acertada para quem procura elevar a excelência das suas pizzas, com a garantia de um desempenho fiável e um controlo preciso.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para pizzarias com elevado volume de produção, restaurantes italianos, unidades hoteleiras com extensos serviços de restauração e operações de catering que exigem um equipamento capaz de cozer pizzas de qualidade superior de forma contínua. A sua capacidade para 6 pizzas de 30 cm otimiza-o para atender picos de procura durante os períodos de maior afluência.

Adicionalmente, demonstra ser uma solução eficaz para cozinhas industriais e estabelecimentos de take-away, onde a rapidez e a consistência são cruciais. A facilidade de manuseamento e a precisão do controlo eletromecânico permitem a qualquer operador alcançar resultados de excelência, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1550x1100x440 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas	6 (Ø 300 mm)
Potência	7,8 kW
Tensão	400 V
Frente	Aço inoxidável curvo
Porta	Duplo vidro panorâmico, sistema de mola de compressão
Vedação Térmica	Entre porta e câmara de cozedura
Corpo Interior	Aço inoxidável
Sistema Aquecimento	Recuperação de calor incorporada
Iluminação	Duas lâmpadas halogéneas de 12 V
Evacuação de Vapores	Ajuste eletromecânico contínuo
Base	Tijolos refratários Cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventilação	Integra ventoinha

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade máxima de pizzas que este forno pode confeccionar?**

Este forno foi projetado para cozer até 6 pizzas, cada uma com um diâmetro de 300 mm, permitindo um alto volume de produção em simultâneo.

### **Em que tipo de estabelecimentos é que este equipamento é mais adequado para ser utilizado?**

É ideal para pizzarias de grande dimensão, restaurantes com especialidade em culinária italiana, hotéis que oferecem serviços de restauração e empresas de catering que necessitam de um forno de excelência para a confeção de pizzas.

**Quais são as vantagens principais do sistema de recuperação de calor incorporado?**

O sistema de recuperação de calor é fundamental para uma maior eficiência energética e para a manutenção de temperaturas internas estáveis, garantindo que todas as pizzas sejam cozinhadas de forma uniforme e otimizada.

**Como o controlo eletromecânico beneficia a utilização diária?**

O controlo eletromecânico oferece uma operação intuitiva e precisa, permitindo que a sua equipa ajuste facilmente as configurações para otimizar a cozedura e alcançar resultados consistentes, mesmo durante períodos de maior movimento.

**Qual a importância da base em tijolos refratários para a qualidade da pizza?**

A base em tijolos refratários de Cordierite assegura uma distribuição e retenção de calor superiores, o que é essencial para cozer a base da pizza na perfeição, resultando numa textura estaladiça e crocante, enquanto a cobertura fica idealmente cozinhada.