

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico Eletromecânico 6 Pizzas 300mm 7,8kW

Informações do Produto

SKU:	UD2110.248	Modelo:	FORNO DE PIZZA ELECT. ELECTROMECANICO ML635L/1CD
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	FORNO DE PIZZA ELECT. ELECTROMECANICO ML635L/1CD

Descrição Resumida

Forno de pizza elétrico eletromecânico profissional para HORECA. Capacidade para 6 pizzas (Ø300mm). Frente em aço inox com porta de vidro duplo. Potência: 7,8kW.

Descrição Completa

Forno de Pizza Elétrico Eletromecânico — Principais Vantagens

Este forno eletromecânico foi meticulosamente concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente de pizzas. A sua tecnologia avançada e construção robusta em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de qualquer negócio HORECA.

Com uma frente em aço inoxidável curvo e uma porta com duplo vidro panorâmico, este equipamento não só se integra esteticamente em qualquer ambiente, como também permite um controlo visual contínuo do processo de cozedura. A selagem térmica otimizada entre a porta e a câmara impede perdas de calor, contribuindo para a eficiência energética e resultados consistentes.

A base em tijolos refratários e o sistema de recuperação de calor garantem uma distribuição térmica superior, crucial para pizzas com bases estaladiças e coberturas perfeitamente cozinhadas. Este forno é a solução ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas pizzas, com a garantia de um desempenho fiável e um controlo preciso.

Aplicações

Ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que necessitam de um equipamento capaz de produzir pizzas de alta qualidade de forma contínua. A sua capacidade para 6 pizzas de 30 cm torna-o perfeito para atender picos de procura em serviços de almoço e jantar.

Igualmente adequado para cozinhas industriais e estabelecimentos de take-away, onde a rapidez e a consistência são fatores críticos. A facilidade de operação e a precisão do controlo eletromecânico permitem que qualquer membro da equipa alcance resultados excelentes, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Especificações 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 halógenas de 12 V
Evacuação de Vapores	Ajuste eletromecânico contínuo
Base	Tijolos refratários Cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventilação	Integra ventoinha