

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico 6+6x30cm Duas Câmaras ELT ML635L/2CD

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.250	Modelo:	2110.250
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1550 x 1100 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.250

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico com duas câmaras para 6+6 pizzas de 30cm. Construção em aço inoxidável e base refratária para alta performance.

Descricao Completa

Forno de pizza — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura para pizzas é uma solução profissional pensada para estabelecimentos com alta demanda. Com duas câmaras independentes, permite-lhe otimizar a preparação, garantindo pizzas sempre no ponto certo. A construção em aço inoxidável e a base em tijolos refratários asseguram durabilidade e um desempenho constante, essenciais para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure um forno de pizza elétrico de elevado rendimento. A distribuição uniforme do calor e a rápida recuperação da temperatura permitem um fluxo de trabalho eficiente, mesmo durante os períodos de maior afluxo. Um aparelho que certamente valorizará a sua produção diária.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1550x1100x780
Largura Câmara (mm)	1080
Profundidade Câmara (mm)	720
Altura Câmara (mm)	150
Nº Pizzas (Ø300mm)	6 + 6
Potência (kW)	15,6
Tensão (V)	400
Peso Líquido (kg)	316
Peso Bruto (kg)	343

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste forno de pizza elétrico?

Este forno, com duas câmaras independentes, permite cozer um total de 12 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente, 6 em cada câmara. Ideal para volumes de produção elevados.

2. Quais são os principais benefícios do sistema de recuperação de calor?

O sistema de recuperação de calor embutido na câmara de cozedura otimiza o consumo energético, mantendo a temperatura interna estável. Isso resulta num cozimento mais uniforme e eficiente, e numa poupança significativa na fatura de eletricidade.

3. A porta de vidro duplo oferece alguma vantagem específica?

Sim, a porta com vidro duplo panorâmico melhora o isolamento térmico, reduzindo a perda de calor. Além disso, permite uma fácil visualização do processo de cozedura sem a necessidade de abrir a porta.

4. A base em tijolos refratários de Cordierite influencia a qualidade da pizza?

Com toda a certeza. A base em tijolos refratários de Cordierite garante um aquecimento muito mais homogêneo e consistente. Proporciona aquela crosta estaladiça e o cozimento perfeito característico das pizzas tradicionais.

5. O que significa a evacuação de vapores ajustada eletromecanicamente?

Esta funcionalidade permite um controlo preciso da humidade dentro do forno. Ajuste a evacuação de vapores para obter o nível de crocância desejado nas suas pizzas, elevando a qualidade final do seu produto.