

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico de Pizza Analógico 4 Pizzas de Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.702	Modelo:	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP435/1CM 4P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP435/1CM 4P

Descricao Resumida

Forno elétrico analógico de alta capacidade para HORECA, coze 4 pizzas de Ø350mm em simultâneo. Estrutura em aço inoxidável e controlo independente de resistências de câmara e base.

Descrição Completa

Forno Elétrico de Pizza – Principais Vantagens para Profissionais

Este forno elétrico de pizza analógico é uma escolha robusta e eficiente para estabelecimentos do canal HORECA, como pizzarias, restaurantes e hotéis. Concebido para uso intensivo, oferece controlo preciso da temperatura e uma construção duradoura que garante a cozedura perfeita de até quatro pizzas de 350 mm em simultâneo. A sua frente em aço inoxidável confere não só um aspeto profissional, mas também facilidade de limpeza e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de cozinha movimentados.

O design inteligente inclui uma porta com janela panorâmica que permite monitorizar o processo de cozedura sem perdas de calor, otimizando a eficiência energética. A iluminação interna, com lâmpada de halógeno de 12V, assegura uma visibilidade clara do interior, enquanto a base em tijolos de Cordierite garante uma distribuição uniforme do calor para crostas consistentemente estaladiças e bem cozinhadas.

Com controlos mecânicos de aquecimento, este forno permite o ajuste de potência dos dois grupos de resistências (abóbada e sola) em 33% ou 100%, proporcionando total flexibilidade para diferentes tipos de pizza e massas. A integração de um termómetro mecânico com agulha para exibição da temperatura da câmara e um termostato de segurança assegura um funcionamento seguro e resultados culinários de alta qualidade.

Aplicações

Ideal para pizzarias com volume médio a alto, restaurantes italianos, roulottes de comida e hotéis que desejam oferecer pizzas frescas e saborosas. A capacidade para quatro pizzas e o controlo independente das resistências tornam-no versátil para lidar com picos de procura e adaptar-se a diversas receitas, desde pizzas finas e estaladiças a massas mais densas. Perfeito para operações que necessitam de um equipamento fiável e de fácil manutenção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (LxPxA)	1020x920x406 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	145 mm
Número de Pizzas (Ø)	4 (350 mm)
Peso Líquido	106 kg
Peso Bruto	125 kg
Potência	5,3 kW
Tensão	400 V
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material da Câmara	Chapa de Aço Galvanizado
Base	Tijolos de Cordierite
Controlo	Mecânico (abóbada e sola)
Funcionalidades de Segurança	Termostato de segurança