

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



Forno Elétrico Profissional para Pizza 6x 35cm 7.8kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.704	Modelo:	UD2110.704
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	133 kg	Dimensões:	1020 x 1280 x 406 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.704
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno elétrico para pizza profissional, ideal para restauração. Capacidade para 6 pizzas de 35cm, com 7.8kW e base de cordierite para cozedura perfeita.

Descricao Completa

Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Concebido especificamente para a restauração e hotelaria, este forno elétrico de alta performance assegura uma cozedura consistentemente uniforme e eficiente, característica indispensável para qualquer negócio que priorize a excelência culinária. A sua construção robusta em aço inoxidável e a câmara de cozedura em chapa galvanizada garantem uma durabilidade excepcional e uma manutenção simplificada. Com uma capacidade para seis pizzas de 35 centímetros, este equipamento responde perfeitamente a elevados volumes de produção.

O sistema de comando mecânico permite um ajuste preciso da potência dos elementos de aquecimento (teto e base) em 33% ou 100%, oferecendo controlo total sobre o processo de confeção. A base, composta por tijolos de Cordierite, é fundamental para uma distribuição ideal do calor, resultando em pizzas com uma crosta estaladiça e perfeitamente cozinhada. A porta com janela panorâmica e a iluminação interna são detalhes pensados para facilitar a monitorização da cozedura, minimizando a perda de temperatura.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura elétrico é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e hotéis que necessitam de um forno fiável e de alto desempenho para a preparação de pizzas. É particularmente indicado para estabelecimentos com um volume de produção médio a alto, onde a rapidez e a qualidade uniforme são cruciais. A sua operação analógica simplifica a utilização por parte dos cozinheiros, garantindo resultados impecáveis em cada fornada, seja para pizzas frescas, congeladas ou pré-cozinhadas. A incorporação de um termostato de segurança e um termómetro mecânico com agulha proporciona tranquilidade e rigor no controlo da temperatura, essenciais para a gastronomia atual.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1020x1280x406 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Internas da Câmara (LxPxA)	720x1080x145 mm
Capacidade	6 Pizzas (350mm)
Potência	7,8 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	133 kg
Controlo de Aquecimento	Mecânico, ajuste de potência (teto e base) em 33% ou 100%
Base da Câmara	Tijolos de Cordierite
Segurança	Termostato de segurança

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões externas e internas deste forno para pizzas?

Este equipamento para pizzas possui dimensões externas de 1020x1280x406 mm. A área de cozedura tem uma largura de 720 mm, profundidade de 1080 mm e altura de 145 mm, permitindo acomodar até 6 pizzas de 35 cm.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno?

O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 7,8 kW. É crucial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento.

P: Como devo realizar a manutenção e limpeza deste forno profissional?

A limpeza e manutenção regulares são essenciais para a durabilidade do forno. Recomenda-se limpar a câmara interna com utensílios específicos para o efeito, evitando abrasivos. A base em tijolos de cordierite deve ser limpa com cuidado, sem imersão em água.

P: Qual a garantia e assistência técnica disponível para este forno de pizza?

Este equipamento dispõe de garantia de fabricante. Para questões de apoio técnico ou informações detalhadas sobre a garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para que possamos fornecer todos os dados necessários e direcionar o seu pedido.

P: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e hotéis que procuram um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pizzas de alta qualidade e com elevado volume de produção diário.