

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico Analógico de Pizzas para 9 Pizzas de Ø 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.706	Modelo:	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP935/1CM 9P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP935/1CM 9P

Descricao Resumida

Forno elétrico analógico para 9 pizzas de Ø 35 cm, potência de 11,7 kW e tensão de 400V. Ideal para padarias e restaurantes. Com frente de aço inoxidável e janela panorâmica.

Descricao Completa

forno elétrico de pizzas — Forno Elétrico Analógico de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para o ambiente profissional, este forno elétrico analógico de pizzas oferece uma solução robusta e fiável para estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua capacidade para nove pizzas de 35 cm de diâmetro simultaneamente, aliada à câmara de cozedura espaçosa, garante uma produção eficiente e de alta qualidade em momentos de pico.

A construção em aço inoxidável na frente confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta com janela panorâmica permite o acompanhamento contínuo do processo de cozedura sem perdas de calor. O controlo mecânico de aquecimento, com ajuste de potência independente para a abóbada e sola, oferece precisão térmica essencial para a confecção de pizzas perfeitas. A iluminação interna com lâmpada de halogéneo e a base de tijolos de Cordierite asseguram uma distribuição uniforme do calor, proporcionando uma cozedura ideal e uma crosta estaladiça.

Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento com elevada capacidade de produção e controlo preciso da temperatura. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-no uma escolha excelente para cozinhas profissionais com volume de trabalho intenso, onde a fiabilidade e a eficiência são cruciais para o sucesso do negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	1380 x 1280 x 406 mm
Largura da Câmara	1080 mm

Característica	Detalhe
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	145 mm
Nº de Pizzas	9 (Ø 350 mm)
Potência	11,7 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	201 kg
Controlo	Analógico/Mecânico com termómetro
Materiais Internos	Câmara em chapa de aço galvanizado, base em tijolos de Cordierite
Características Adicionais	Frente em aço inoxidável, iluminação da câmara com lâmpada de halógeno de 12V, aberturas de vapor, termostato de segurança