Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

Acesso rapido ao produto

Forno Elétrico Analógico Para Pizzas 9+9 (35cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.714	**Modelo:**	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP935/2CM 9+9P
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ANALÓGICO TP935/2CM 9+9P

Descricao Resumida

> Forno elétrico analógico para pizzarias e restauração, com capacidade para 9+9 pizzas de 35cm. Frente em aço inoxidável, base em Cordierite e controlo de temperatura independente para abóbada e sola. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Forno Elétrico Analógico Para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico analógico foi concebido para otimizar a confeção de pizzas em ambientes profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta e design intuitivo são ideais para cozinhas de alta demanda, onde a fiabilidade e o desempenho são cruciais para o sucesso da operação. Com capacidade para 18 pizzas simultaneamente, permite uma produção contínua e de qualidade superior.

A frente em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta com janela panorâmica oferece uma monitorização constante do processo de cozedura. Os controlos mecânicos de aquecimento, com ajuste separado para a abóbada e a sola, permitem um controlo preciso da temperatura, assegurando pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças em cada utilização. A base em tijolos de Cordierite contribui para uma distribuição de calor ideal, resultando numa crosta impecável.

Aplicações

Este forno é uma solução perfeita para pizzerias, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de produzir grandes volumes de pizzas com consistência e qualidade. A sua capacidade de 9+9 pizzas torna-o adequado para operações de médio a grande porte, inclusivamente em eventos ou serviços de catering. É ideal para confecionar desde pizzas clássicas a variedades gourmet, sempre com resultados de excelência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1380x1280x732 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm

Característica	Detalhe
Altura da Câmara	145 mm
Capacidade de Pizzas (diâmetro 350 mm)	9+9
Consumo por Hora	N kw/h
Potência	23,4 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	301 kg
Peso Bruto	333 kg
Controlos	Mecânicos com ajuste de potência
Material Exterior	Frente em Aço Inoxidável
Base	Tijolos de Cordierite