

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



Hotelequip.pt

Forno Elétrico Digital para Pizza Profissional 4 x 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.750	Modelo:	UD2110.750
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UD2110.750

Descricao Resumida

Forno elétrico digital profissional para pizza com capacidade de 4 pizzas (350mm) ou 1 pizza (500mm). Construção inox, porta panorâmica dupla e base em cordierite. Ideal para cozedura uniforme e rápida.

Descricao Completa

Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento elétrico foi cuidadosamente concebido para otimizar a confeção de pizzas em qualquer ambiente profissional, garantindo resultados consistentes e de excelência. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, complementada por cantos arredondados, não só simplifica os processos de limpeza e manutenção, como também assegura uma durabilidade superior para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Incorpora um sistema avançado de recuperação de calor, aliado a uma porta com vidro panorâmico duplo, que minimiza as perdas térmicas e maximiza a eficiência energética. A iluminação interna, proporcionada por lâmpadas de halogéneo de 12V, oferece uma visibilidade clara do processo de cozedura, permitindo um controlo preciso sem a necessidade de abrir a porta. A base em tijolos de cordierite é fundamental para uma cozedura uniforme e para obter uma crosta estaladiça, perfeita para pizzas de massa fina ou mais espessa. O termostato de segurança e a ventoinha integrada asseguram um funcionamento seguro e uma regulação térmica exata, protegendo o aparelho e otimizando o consumo de energia.

Aplicações Profissionais

É a solução perfeita para pizzarias, restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitem de um forno de alta capacidade e desempenho fiável. É ideal para gerir picos de procura, permitindo cozer até 4 pizzas de 350 mm em simultâneo, ou uma pizza de 500 mm. A sua tecnologia digital e a qualidade de construção tornam-no adequado para negócios que valorizam a eficiência, a segurança e a capacidade de produção contínua, garantindo um produto final de excelência para os clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1150x1060x430 mm
Largura Câmara	720 mm
Profundidade Câmara	720 mm
Altura Câmara	150 mm
Capacidade Pizzas	4 (350 mm) / 1 (500 mm)
Potência	5,9 kW
Peso Líquido	106 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	125 kg
Tensão	400 V
Construção	Aço inoxidável na frente e interior da câmara
Base	Tijolos de Cordierite
Características Adicionais	Porta com duplo vidro panorâmico, sistema de recuperação de calor, iluminação interna, termostato de segurança, ventoinha

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de pizzas deste forno?

A: Este equipamento consegue cozer até 4 pizzas com 350 mm de diâmetro simultaneamente, ou uma pizza de maior dimensão com 500 mm, otimizando a produção em períodos de elevada procura.

Q: É fácil limpar o interior da câmara de cozedura?

A: Sim, o interior da câmara de cozedura é fabricado em aço inoxidável e possui cantos arredondados, o que simplifica significativamente os procedimentos de limpeza e assegura a manutenção de altos padrões de higiene.

Q: Quais são os benefícios de utilizar uma base em tijolos de cordierite?

A: A base em tijolos de cordierite proporciona uma distribuição excecionalmente uniforme do calor, resultando em pizzas com uma base perfeitamente estaladiça e bem cozida, replicando o efeito de um forno a lenha tradicional com a conveniência da tecnologia elétrica.

Q: Quais são os requisitos elétricos e de instalação para este forno?

A: Este forno requer uma tensão de 400 V e uma potência de 5,9 kW. A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento correto do equipamento.

Q: Como posso garantir a durabilidade e o melhor desempenho do forno a longo prazo?

A: Recomenda-se realizar o pré-aquecimento da base de cordierite vazia por, pelo menos, 30 minutos. Mantenha o interior limpo com produtos não abrasivos e verifique periodicamente o termostato de segurança e a ventoinha para assegurar um desempenho contínuo e eficiente.