

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Eléctrico Digital para Pizza Profissional 4 Pizzas 350mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------------------------|
| SKU: | UD2110.750 | Modelo: | FORNO PIZZA DIGITAL DN435/1D 4P |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO PIZZA DIGITAL DN435/1D 4P |

Descricao Resumida

Forno eléctrico digital profissional para pizza com capacidade de 4 pizzas (350mm) ou 1 pizza (500mm). Construção robusta em inox, porta panorâmica dupla e base em cordierite. Potência de 5,9 kW, ideal para cozedura uniforme e rápida.

Descricao Completa

Forno Elétrico Digital para Pizza – Principais Vantagens

Este forno elétrico digital foi concebido para otimizar a confeitura de pizzas em qualquer ambiente profissional, assegurando resultados excepcionais e consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável, com cantos arredondados, não só facilita a limpeza e manutenção, como garante uma durabilidade superior para o uso intensivo diário.

Equipado com um sistema de recuperação de calor integrado e uma porta com vidro panorâmico duplo, este equipamento minimiza as perdas térmicas e maximiza a eficiência energética. A iluminação interna por lâmpadas de halogéneo de 12V oferece uma visibilidade clara do processo de cozedura, permitindo um controlo preciso sem necessidade de abrir a porta.

A base em tijolos de cordierite proporciona uma cozedura uniforme e estaladiça, ideal para pizzas de massa fina ou mais espessa. O termostato de segurança e a ventoinha integrada asseguram um funcionamento seguro e um controlo exato da temperatura, protegendo o equipamento e otimizando o consumo.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitem de um forno de alta capacidade e desempenho. Perfeito para gerir picos de procura, permitindo cozer até 4 pizzas de 350mm em simultâneo ou uma pizza de 500mm.

A sua tecnologia digital e construção de alta qualidade são adequadas 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.

Especificações 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 |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------------|---|
| Peso Líquido | 106 kg |
| 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 |