

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: 03/07/2026

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.