

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Pizza Eléctrico Digital: 6 Pizzas (Ø35cm), 8.4 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.752	Modelo:	FORNO PIZZA DIGITAL DN635/1D 6P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA DIGITAL DN635/1D 6P

Descricao Resumida

Forno pizza elétrico digital para até 6 pizzas (Ø35cm) com 8.4 kW de potência. Frente em aço inox, porta com duplo vidro e base de Cordierite para cozedura perfeita.

Descricao Completa

Forno Pizza Elétrico Digital — Principais Vantagens

Este forno elétrico digital foi concebido para responder às exigências de pizzarias, restaurantes e estabelecimentos hoteleiros, garantindo um desempenho superior e cozinhados perfeitos. A sua tecnologia avançada permite um controlo preciso da temperatura e um aquecimento uniforme, essencial para pizzas estaladiças e deliciosas. Construído com materiais de alta qualidade, este equipamento oferece durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção.

Com capacidade para cozer simultaneamente até 6 pizzas de Ø350 mm, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade da sua cozinha. O sistema de recuperação de calor integrado na câmara de cozedura assegura uma eficiência energética notável, reduzindo os custos operacionais a longo prazo. A frente em aço inoxidável com cantos arredondados facilita a limpeza e contribui para a higiene do espaço, cumprindo com as normas mais rigorosas do setor HORECA.

Aplicações

Ideal para restaurantes italianos, pizzarias take-away, hotéis com serviço de restauração e bares que oferecem snacks gourmet. Perfeito para estabelecimentos que exigem rapidez na produção e uniformidade na qualidade do produto final, mesmo em períodos de grande afluência. A sua versatilidade permite cozer uma variedade de pizzas, focaccias e outros produtos de panificação, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1150x1420x430 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	720x1080x150 mm
Capacidade de Pizzas	6 (Ø350 mm) / 2 (Ø500 mm)
Potência	8.4 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Peso Líquido	133 kg
Peso Bruto	156 kg
Construção Exterior	Aço inoxidável na frente, cantos arredondados
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável interior com sistema de recuperação de calor
Porta	Duplo vidro panorâmico
Base da Câmara	Tijolos de Cordierite
Iluminação Interna	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
Segurança	Termostato de segurança
Funcionalidades Adicionais	Ventoinha, calibre entre porta e câmara