

# Ficha Técnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

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

## Forno Elétrico Digital para Pizza 6 Pizzas 350mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.753	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA DIGITAL DN635L/1D 6P
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO PIZZA DIGITAL DN635L/1D 6P

### Descrição Resumida

Forno elétrico digital de alta performance para pizza, ideal para hotelaria. Capacidade para 6 pizzas (350mm) ou 2 pizzas (500mm). Frente em aço inoxidável e potência de

8,6 kW.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico Digital para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo da restauração moderna e hotelaria, este forno elétrico digital para pizza assegura um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta e funcionalidade digital avançada otimizam o processo de confeção, permitindo que pizzarias, restaurantes e bares sirvam pizzas de elevada qualidade com rapidez e eficiência. A integração de um temporizador e controlo preciso de temperatura são cruciais para a padronização e otimização dos tempos de cozedura, um fator determinante em ambientes com alto volume de trabalho.

A sua câmara de cozedura em aço inoxidável e a base em tijolos de cordierite garantem uma distribuição de calor uniforme e um aquecimento rápido, essenciais para a obtenção de crostas crocantes e recheios perfeitamente cozinhados. O sistema de recuperação de calor minimiza as perdas energéticas, contribuindo para uma operação mais sustentável e economicamente vantajosa. Este equipamento é uma solução de elevado valor para qualquer estabelecimento que procure elevar a sua oferta de pizzas.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes com um foco na produção de pizzas de excelência. A sua capacidade para 6 pizzas de 350mm ou 2 pizzas de 500mm torna-o versátil para diferentes volumes de produção, desde o serviço de almoço rápido à confeção para grandes eventos. A facilidade de utilização e o controlo digital são adequados tanto para chefs experientes quanto para equipas com menor especialização, assegurando sempre resultados consistentes e picos de produção sem falhas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1510x1060x430 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	150 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade de Pizzas</b>	6 (350mm) / 2 (500mm)
<b>Potência</b>	8,6 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	145 kg
<b>Peso Bruto</b>	170 kg
<b>Frente</b>	Aço inoxidável direto com cantos arredondados
<b>Porta</b>	Duplo vidro panorâmico
<b>Câmara de Cozedura</b>	Corpo interior em aço inoxidável e sistema de recuperação de calor
<b>Iluminação</b>	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
<b>Base</b>	Tijolos de Cordierite
<b>Segurança</b>	Termostato de segurança
<b>Ventilação</b>	Ventoinha integrada