

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



Forno Elétrico Digital para Pizza Profissional 6 Pizzas 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.753	Modelo:	UD2110.753
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	1510 x 1060 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.753
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno elétrico digital profissional para pizza com capacidade para 6 pizzas de 350mm. Ideal para restauração, hotelaria e pizzarias.

Descricao Completa

forno elétrico digital pizza — Forno de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebido para a dinâmica da restauração moderna e hotelaria, este equipamento de cocção digital para pizzas assegura um desempenho excecional 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 câmara de cozimento 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 aparelho é uma solução de elevado valor para qualquer estabelecimento que procure elevar a sua oferta de pizzas gourmet.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de alta performance é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes com foco na produção de pizzas de excelência. A sua capacidade para seis pizzas de 350mm ou duas 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.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1510x1060x430 mm
Largura da Câmara	1080 mm

Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas	6 (350mm) / 2 (500mm)
Potência	8,6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	145 kg
Peso Bruto	170 kg
Frente	Aço inoxidável direto com cantos arredondados
Porta	Duplo vidro panorâmico
Câmara de Cozedura	Corpo interior em aço inoxidável e sistema de recuperação de calor
Iluminação	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
Base	Tijolos de Cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventilação	Ventoinha integrada

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer simultaneamente?

Este forno elétrico está apto para cozer até seis pizzas de 350mm ou duas pizzas de 500mm em simultâneo, ideal para otimizar a produção do seu estabelecimento.

A que tipo de estabelecimentos se destina este equipamento?

É ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de um forno versátil e de alta performance para a confeção de pizzas.

Quais os benefícios da base em tijolos de cordierite?

A base em tijolos de cordierite garante uma acumulação e libertação de calor ideal, resultando numa cozedura homogénea e crostas estaladiças para as pizzas, similar a um tradicional oven profissional.

O forno dispõe de sistema de segurança?

Sim, este equipamento possui um termostato de segurança que garante uma operação segura e previne sobreaquecimentos, essencial para a tranquilidade da sua equipa.

Como devo proceder à manutenção e limpeza do forno para garantir a sua durabilidade e higiene?

A limpeza regular da câmara de cozedura e da porta deve ser feita com detergentes suaves após cada uso e com o equipamento frio. As bases em tijolos de Cordierite devem ser limpas a seco para remover resíduos, prolongando a vida útil do seu forno de pizza.