

Ficha Tecnica



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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

Forno Eléctrico Digital para Pizzas 9x Ø35cm, 12.6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.754	Modelo:	FORNO PIZZA DIGITAL DN935/1D 9P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA DIGITAL DN935/1D 9P

Descricao Resumida

Forno eléctrico digital com capacidade para 9 pizzas (Ø350mm), 12.6 kW. Construção em aço inoxidável, porta com duplo vidro panorâmico e base em Cordierite.

Descricao Completa

Forno Elétrico Digital para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para o exigente ambiente da restauração e hotelaria profissional, este forno elétrico digital assegura uma cozedura excepcionalmente uniforme, ideal para pizzerias de alto volume de produção. A sua capacidade de acomodar até 9 pizzas de 35 cm otimiza o fluxo de trabalho e garante a satisfação do cliente com resultados consistentes e de elevada qualidade.

Equipado com tecnologia digital avançada, oferece um controlo preciso da temperatura e do tempo de cozedura, vital para a perfeição de cada pizza. A construção robusta em aço inoxidável e a porta com vidro duplo panorâmico não só garantem durabilidade e segurança, como também permitem uma monitorização contínua do processo de cozedura, maximizando a eficiência energética e a qualidade dos produtos confeccionados.

A incorporação de um sistema de recuperação de calor e iluminação interna por lâmpadas de halogéneo de 12V reflete um design pensado para a eficiência e funcionalidade. A base em tijolos de Cordierite proporciona uma distribuição de calor ideal, simulando um forno a lenha e conferindo à pizza uma base estaladiça e perfeitamente cozida.

Aplicações

Este forno elétrico digital é a solução perfeita para restaurantes italianos, pizzerias, hotéis com serviço de restauração e estabelecimentos de fast-food que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para um grande volume de pizzas torna-o indispensável em operações com elevada procura, assegurando qualidade e rapidez na confeção.

É igualmente adequado para serviços de catering e eventos, onde a consistência e a rapidez na entrega são cruciais. A sua versatilidade permite cozinhar não só pizzas, mas também focaccias e outros produtos de panificação que beneficiem de uma cozedura em altas temperaturas sobre uma superfície refratária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1510 x 1420 x 430 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	150 mm

Característica	Detalhe
Nº de Pizzas (Ø350mm / Ø500mm)	9 / 4
Potência	12,6 kW
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	201 kg
Tensão	400 V