

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Eléctrico Digital 4+4 Pizzas de 350mm DN435/2D

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.756	Modelo:	FORNO PIZZA DIGITAL DN435/2D 4+4P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA DIGITAL DN435/2D 4+4P

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital robusto com duas câmaras, ideal para 4+4 pizzas de Ø350mm. Frente em inox, porta panorâmica com duplo vidro e recuperação de calor.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico Digital — Principais Vantagens

Este forno de pizza elétrico digital de duas câmaras redefine a eficiência e qualidade na confeção de pizzas para o setor HORECA e hotelaria. Com um design robusto em aço inoxidável e funcionalidades avançadas, assegura uma cozedura uniforme e resultados excepcionais para atender à alta procura do seu estabelecimento.

A sua construção com porta de duplo vidro panorâmico e sistema de recuperação de calor integrado otimiza o consumo energético, enquanto as lâmpadas de halogéneo garantem visibilidade contínua do processo de cozedura. A base de tijolos de Cordierite contribui para uma distribuição de calor ideal, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida, característica dos melhores fornos.

Aplicações

Este forno é ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de alta capacidade e desempenho para a confeção de pizzas. É adequado para estabelecimentos com volume elevado de produção, garantindo rapidez e consistência na qualidade, essencial para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	1150 x 1060 x 780 mm
Largura Câmara	720 mm
Profundidade Câmara	720 mm
Altura Câmara	150 mm

Característica	Detalhe
Número de Pizzas (Ø 350mm / Ø 500mm)	4+4 / 1+1
Potência	5,8 + 5,8 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	191 kg