Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Forno Elétrico de Pizza Digital DN635/2D para 6+6 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.758	**Modelo:**	FORNO PIZZA DIGITAL DN635/2D 6+6P
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA DIGITAL DN635/2D 6+6P

Descricao Resumida

> Forno elétrico digital para pizza, com capacidade 6+6 pizzas (350mm). Construção robusta em aço inox, porta dupla e ventoinha para cozedura uniforme, 16.8 kW, 400V.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizza Digital — Principais Vantagens

Descubra o Forno Elétrico de Pizza Digital, uma solução robusta e altamente eficiente para o seu estabelecimento HORECA. Projetado para otimizar a sua produção de pizzas, este forno garante uma cozedura uniforme e resultados de qualidade superior, mesmo em períodos de pico.

Com um design que inclui uma frente em aço inoxidável e uma porta com vidro panorâmico duplo, este equipamento combina durabilidade com funcionalidade. A recuperação de calor incorporada na câmara e o isolamento térmico avançado asseguram uma excelente eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Equipado com um painel de controlo digital intuitivo, permite gerir com precisão a temperatura e o tempo de cozedura, facilitando a preparação de vários tipos de pizza. A robustez da construção e os materiais de alta qualidade garantem uma longa vida útil e um desempenho constante, ideal para as exigências de uma cozinha profissional.

Aplicações

Este forno elétrico é ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes que desejam expandir o seu menu de pizzas, hotéis com serviço de quartos ou catering, e negócios de take-away. A capacidade para cozer até 12 pizzas simultaneamente (6+6) é perfeita para atender a grandes volumes de pedidos com rapidez e eficiência, mantendo sempre a qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1150x1420x780 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	150 mm

Característica	Detalhe
Número de Pizzas (350mm/500mm)	6+6 / 2+2
Potência Total	16.8 kW (8.4+8.4 kW)
Peso Líquido	231 kg
Peso Bruto	256 kg
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Porta	Duplo vidro panorâmico
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável, sistema de recuperação de calor
Iluminação	Duas lâmpadas de halogéneo de 12V
Base	Tijolos de Cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventoinha	Sim