

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



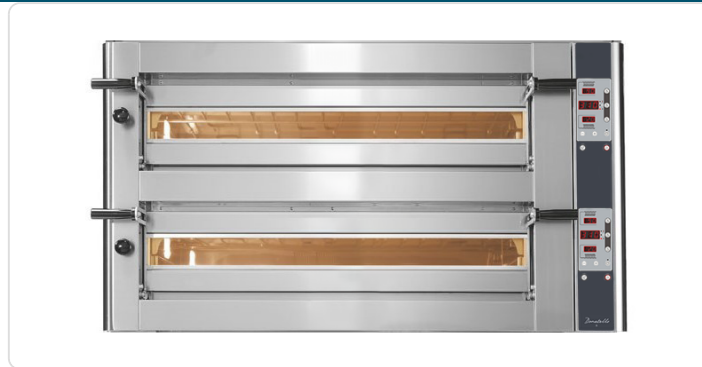
Hotelequip.pt

Forno Elétrico Digital para Pizzaria 6+6 Pizzas (35cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.759	Modelo:	FORNO DIGITAL DN635L/2D 6+6P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO DIGITAL DN635L/2D 6+6P

Descricao Resumida

Forno digital elétrico para pizzaria, capacidade 6+6 pizzas (35cm). Com duas câmaras independentes, frente em aço inoxidável, porta com duplo vidro e base em cordierite.

Descricao Completa

Forno Elétrico Digital para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico digital foi concebido para responder às exigências elevadas de qualquer pizzaria ou restaurante com um elevado volume de confeção de pizzas. Com uma capacidade de 6+6 pizzas de 35cm, otimiza o fluxo de trabalho e garante uma produção consistente e de alta qualidade.

A sua construção robusta em aço inoxidável e a porta com vidro panorâmico duplo asseguram durabilidade e eficiência térmica. O sistema de recuperação de calor integrado na câmara de cozedura minimiza o consumo energético, tornando-o numa opção económica para o seu negócio.

A base em tijolos de cordierite proporciona uma cozedura uniforme e estaladiça, essencial para pizzas perfeitas. O painel de controlo digital facilita a programação e o ajuste preciso da temperatura, garantindo resultados impecáveis a cada utilização.

Aplicações

Ideal para pizzarias com alta demanda, restaurantes italianos, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração especializado em pizzas e estabelecimentos de take-away. A capacidade de confeccionar 12 pizzas em simultâneo (6 por câmara) torna-o perfeito para horários de pico e eventos, assegurando sempre um serviço rápido e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1510 x 1060 x 780 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	1080 x 720 x 150 mm
Número de Pizzas	6+6 (350 mm) ou 2+2 (500 mm)
Potência	8.6 + 8.6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	247 kg
Peso Bruto	274 kg
Revestimento Exterior	Aço inoxidável na frente, cantos arredondados
Porta	Duplo vidro panorâmico

Característica	Detalhe
Câmara de Cozedura	Interior em aço inoxidável, sistema de recuperação de calor, iluminação com 2 lâmpadas halogéneo 12V
Base	Tijolos de cordierite
Segurança	Termostato de segurança
Ventilação	Ventoinha incorporada