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: 23/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Forno Elétrico Digital para 12 Pizzas (35cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.759	**Modelo:**	UD2110.759
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
Peso:	247 kg	**Dimensões:**	1510 x 1060 x 780 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	UD2110.759
Marca	UDEX

Descricao Resumida

> Forno digital elétrico para pizzaria com capacidade de 12 pizzas (35cm). Dúplice câmara, estrutura em inox, porta com duplo vidro e base em cordierite.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de confeção elétrico foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências de pizzarias e restaurantes com um elevado volume de confeção de pizzas. Com uma notável capacidade de 6+6 pizzas de 35 cm, este equipamento otimiza significativamente o fluxo de trabalho, garantindo uma produção sempre consistente e de alta qualidade.

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

A base em tijolos de cordierite proporciona uma cozedura uniformemente estaladiça, fundamental para obter a perfeição em cada pizza. O painel de controlo com programação digital facilita o ajuste preciso da temperatura, assegurando resultados impecáveis em cada utilização.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias com alta demanda, estabelecimentos italianos, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração especializado em pizzas e serviços de take-away. A capacidade de preparar 12 pizzas em simultâneo (6 por divisão) torna este forno ideal para horários de pico e eventos, garantindo sempre um serviço rápido e eficiente.

No contexto de pizzarias de alta rotatividade com serviço de entregas, as duas câmaras independentes permitem gerir fluxos distintos. Assim, mantém-se uma produção contínua de 12 unidades para satisfazer pedidos de sala e entregas externas sem perda de temperatura.

Em unidades hoteleiras com buffet ou showcooking, a versatilidade das câmaras permite utilizar a base de cordierite para finalizar focaccias ou pães artesanais pela manhã, transitando para o serviço de pizzas clássicas ao almoço com ajuste imediato através do painel digital.

Para restaurantes italianos que servem pizzas de grande formato, a amplitude interna de 1080 mm permite a confeção técnica de pizzas familiares de 50 cm (2 por divisão), assegurando o calor radiante e a base estaladiça, mesmo em massas de maior diâmetro.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1510 x 1060 x 780 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	1080 x 720 x 150 mm
Capacidade 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
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

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer simultaneamente?
Este forno elétrico digital possui duas câmaras independentes, permitindo cozer um total de 12 pizzas de 35 cm de diâmetro (6 por câmara) ou 4 pizzas de 50 cm de diâmetro (2 por câmara) em simultâneo, otimizando a produção em períodos de maior afluência.

Quais são as vantagens da base em tijolos de cordierite?
A base em tijolos de cordierite é fundamental para a qualidade da cozedura da massa. Estes tijolos absorvem e distribuem o calor de forma homogénea, garantindo uma base estaladiça e perfeitamente cozida, realçando o sabor autêntico de cada pizza.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em ambientes profissionais?
Sim, este forno elétrico digital para pizzas foi concebido especificamente para o setor profissional de restauração, suportando uso intensivo e contínuo. A sua construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta qualidade garantem durabilidade e desempenho fiável em ambientes exigentes.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para este forno?

Este forno elétrico profissional requer uma tensão de 400 V, com uma potência total de 8.6+8.6 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes para equipamentos de restauração.

Como posso realizar a manutenção e limpeza do forno?

A manutenção é simplificada através da sua construção em aço inoxidável. Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios nas superfícies internas e externas. A base em tijolos de cordierite deve ser limpa cuidadosamente, evitando produtos abrasivos. Recomenda-se a verificação periódica das resistências e do termostato de segurança por um profissional especializado.