

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico Digital Duas Câmaras 9+9 (350mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.760	Modelo:	UD2110.760
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	301 kg	Dimensões:	1510 x 1420 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.760
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno elétrico digital profissional com duas câmaras para 9+9 pizzas (Ø 350 mm) ou 4+4 (Ø 500 mm). Construção em inox com 25.2 kW de potência, ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Elétrico para Pizza — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Descubra a excelência no fabrico de pizzas com este equipamento elétrico de cocção digital de alto desempenho. Este forno para pizza é ideal para cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e rápida, fundamental para otimizar o seu serviço.

Com duas câmaras de cozedura independentes, este forno digital permite maximizar a produção. Cada câmara oferece capacidade para 9 pizzas de 350 mm ou 4 pizzas de 500 mm. A sua construção robusta em aço inoxidável e a base em tijolos de cordierite asseguram durabilidade e uma distribuição térmica impecável, resultando em pizzas crocantes e perfeitamente confeccionadas.

A tecnologia digital integrada proporciona um controlo preciso da temperatura e do tempo, otimizando o processo de confeção. Adicionalmente, o design com sistema de recuperação de calor diminui o consumo de energia, posicionando-o como uma solução eficiente e sustentável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cocção é perfeitamente adequado para pizarias de grande volume, restaurantes com uma vasta oferta de pizzas, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que exigem desempenho e fiabilidade. A sua capacidade de cozedura em simultâneo em duas câmaras é ideal para estabelecimentos com picos de procura, garantindo agilidade na preparação de pedidos e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	1510x1420x780 mm
Largura da Câmara	1080 mm
Profundidade da Câmara	1080 mm

Característica	Detalhe
Altura da Câmara	150 mm
Capacidade de Pizas	9+9 (Ø 350 mm) / 4+4 (Ø 500 mm)
Potência	12.6 + 12.6 kW
Peso Líquido	301 kg
Peso Bruto	333 kg
Tensão	400 V
Material Exterior	Frente em aço inoxidável
Material Interior	Câmara de cozedura em aço inoxidável
Base	Tijolos de Cordierite
Características Adicionais	Porta com duplo vidro panorâmico, sistema de recuperação de calor, iluminação interior halogéneo, termostato de segurança, ventoinha.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de pizzas que este forno de cocção pode preparar?

Este equipamento pode preparar até 18 pizzas de 350 mm simultaneamente (9 por câmara) ou 8 pizzas de 500 mm (4 por câmara), garantindo uma alta produtividade para o seu estabelecimento.

O forno é adequado para que tipo de negócios?

É uma solução ideal para pizarias, restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pizzas em grande escala.

Quais os materiais de construção do forno que asseguram a sua durabilidade superior?

O forno possui uma frente em aço inoxidável e câmaras de cozedura também em aço inoxidável, com bases em tijolos de cordierite, proporcionando máxima durabilidade e eficiente retenção de calor.

Este forno elétrico profissional inclui ventoinha para otimização da cozedura?

Sim, este modelo de equipamento para piza inclui uma ventoinha, que garante uma distribuição uniforme do calor no interior da câmara de cozedura, contribuindo para resultados de cocção consistentes e de alta qualidade.

Como o sistema de recuperação de calor contribui para a eficiência energética do forno?

O sistema de recuperação de calor minimiza as perdas térmicas, otimizando o consumo de energia e

mantendo a temperatura estável entre fornadas. Isso resulta numa operação mais económica e sustentável para o seu negócio.