

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Eléctrico Digital para Pizza 9+9 Pizzas (350mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.760	Modelo:	FORNO PIZZA DIGITAL DN935/2D 9+9P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA DIGITAL DN935/2D 9+9P

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Forno Elétrico para Pizza — Forno Elétrico Digital para Pizza — Principais Vantagens

Descubra a excelência no fabrico de pizzas com este forno elétrico digital de alta performance, ideal para o setor HORECA. Concebido para atender às exigências de restaurantes, pizzarias e hotelaria, este equipamento garante uma cozedura uniforme e rápida, essencial para um serviço eficiente.

Com duas câmaras independentes, cada uma com capacidade para 9 pizzas de 350 mm ou 4 pizzas de 500 mm, este forno permite maximizar a produção sem comprometer a qualidade. 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 cozinhadas.

A tecnologia digital integrada oferece um controlo preciso da temperatura e do tempo, otimizando o processo de cozedura. Além disso, o design com sistema de recuperação de calor minimiza o consumo de energia, tornando-o uma escolha eficiente e sustentável para qualquer negócio.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para pizzarias de grande volume, restaurantes com oferta diversificada de pizzas, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que requerem desempenho e fiabilidade. A sua capacidade de cozedura simultânea em duas câmaras é ideal para estabelecimentos com picos de procura, garantindo agilidade na preparação de pedidos e satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Profundidade da Câmara	1080 mm
Altura da Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas	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.