

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Pizza Eléctrico Rotativo com Ecrã Tátil, 7 Pizzas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.766	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA ELET" TOUCH SCREEN" ROTATIVO GT110/1TS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descrição Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com ecrã tátil e base rotativa. Cozedura de até 7 pizzas (Ø350mm) com controlo de temperatura independente.

## Descrição Completa

### Forno Pizza Elétrico Rotativo — Principais Vantagens

Criado para as exigências da hotelaria e restauração moderna, este forno de pizza elétrico eleva a eficiência e a qualidade da confeção. Com um sistema de rotação avançado e controlo de temperatura diferenciado, cada pizza é cozida de forma uniforme e perfeita, garantindo uma experiência gastronómica superior aos seus clientes. A interface intuitiva com ecrã tátil simplifica a operação, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A construção robusta e a tecnologia de ponta asseguram durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de alta produção. O controlo preciso da direção e velocidade de rotação, juntamente com as resistências independentes no teto e chão, permite um ajuste fino para diferentes tipos de massas e coberturas, resultando em pizzas consistentemente crocantes e deliciosas. A iluminação interna dupla facilita a monitorização do processo de cozedura.

Este forno destaca-se pela sua eficiência energética e pelas características de segurança, como o sistema de controlo de emergência eletromecânico e a guarnição de isolamento térmico na porta, que contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e económico. A possibilidade de gerir a hotte (opcional) e a evacuação de vapores regulável demonstram o seu design pensado para a máxima adaptabilidade em cozinhas profissionais.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e bares com um elevado volume de clientes que procuram servir pizzas de qualidade superior de forma rápida e consistente. A sua capacidade de cozer até 7 pizzas de Ø350mm ou 3 pizzas de Ø500mm simultaneamente torna-o perfeito para estabelecimentos com grande procura. A facilidade de movimentação do forno permite uma reorganização flexível do espaço, sendo vantajoso em cozinhas com necessidade de adaptação regular ou para passagem em portas mais estreitas.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1366x1438x1697 mm
Largura da Câmara	620,5 mm
Profundidade da Câmara	1100 mm
Altura da Câmara	180 mm
Capacidade de Pizzas	7 (Ø350mm) / 3 (Ø500mm)
Potência	9,7 kW
Peso Líquido-Bruto	517-588 kg
Tensão	400 V
Controlo	Ecrã Tátil (Touch Screen)
Base de Cozedura	Rotativa em placa de corderita