

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Eléctrico Rotativo 10 Pizzas (Ø30cm) Touch Screen

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.768	Modelo:	FORNO PIZZA ELET "TOUCH SCREEN"ROTATIVO GT140/1TS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ELET "TOUCH SCREEN"ROTATIVO GT140/1TS

Descricao Resumida

Forno elétrico rotativo para pizzaria profissional, com capacidade para 10 pizzas (Ø30cm) ou 5 pizzas (Ø50cm). Controlo Touch Screen e base giratória para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno Pizza Elétrico Rotativo — Principais Vantagens

Este forno elétrico rotativo oferece um desempenho superior para qualquer pizzaria, restaurante ou unidade de restauração com alto volume de produção. Graças à sua base giratória e sistema de controlo “Touch Screen” intuitivo, a cozedura das pizzas é uniforme e precisa, garantindo sempre resultados perfeitos. A inovadora gestão de temperatura diferenciada entre teto e chão, aliada a resistências independentes, permite ao chef um controlo total sobre cada tipo de massa e ingrediente.

A eficiência energética é otimizada, refletindo-se na redução de custos operacionais e num impacto ambiental minimizado. A capacidade de cozer até 10 pizzas de Ø300 mm ou 5 pizzas de Ø500 mm em simultâneo assinala este equipamento como uma solução robusta e altamente produtiva para as cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção pensada na durabilidade e facilidade de manutenção assegura um investimento a longo prazo para o seu negócio.

A superfície de cozedura em pedra refratária é ideal para obter aquela base crocante e dourada que os clientes tanto apreciam, enquanto a guarnição de isolamento térmico entre a porta e a câmara de cozedura assegura uma retenção de calor excepcional, contribuindo para uma maior eficácia na cocção e na poupança de energia. O controlo da direção e velocidade de rotação da placa permite uma adaptação precisa a diferentes estilos de pizza e volumes de produção.

Aplicações

Ideal para pizzarias de alta produção que procuram otimizar o tempo de cozedura e a qualidade do produto final. Perfeito para restaurantes, hotéis e bares com serviço de restauração que desejam oferecer pizzas autênticas e de excelência. Adaptável a cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para servir um grande número de clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (LxPxA)	1666x1738x1697 mm
Largura da Câmara	620,5 mm
Profundidade da Câmara	1400 mm
Altura da Câmara	180 mm
Capacidade de Pizzas	10 pizzas de Ø300 mm / 5 pizzas de Ø500 mm
Potência	11,9 kW
Peso Líquido	636 kg
Peso Bruto	722 kg
Tensão	400 V
Controlo	Painel "Touch Screen" com sistema eletromecânico de emergência
Superfície de Cozedura	Pedra refratária
Iluminação Interna	Dupla com lâmpadas halógenas