

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Eléctrico de Pizzas Profissional para 4 Pizzas de 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.794	Modelo:	FORNO DE PIZZAS TZ425/1M 4P 250mm DIAMETRO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO DE PIZZAS TZ425/1M 4P 250mm DIAMETRO

Descricao Resumida

Forno eléctrico profissional com frente em aço inox para cozer 4 pizzas de 25 cm. Controlo preciso de temperatura (400V, 4 kW). Ideal HORECA.

Forno Elétrico de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este forno elétrico de pizzas garante um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade prolongada, ideal para a exigência de cozinhas profissionais. A frente em aço inoxidável confere não só um aspeto moderno, mas também uma fácil limpeza e resistência à corrosão.

A porta com vidro panorâmico permite uma monitorização constante do processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, otimizando a energia e garantindo a qualidade final das pizzas. A iluminação interna da câmara, através de uma lâmpada de halogéneo de 12 V, oferece visibilidade total para um controlo preciso. Este equipamento, com o seu controlo diferenciado da temperatura, permite ajustar o calor da câmara e da base do forno, garantindo pizzas perfeitamente cozidas, com uma massa estaladiça e ingredientes no ponto certo.

A otimização do consumo energético é uma prioridade, com elementos de aquecimento independentes que permitem um controlo preciso e eficiente da temperatura. O termostato de segurança incorporado proporciona uma operação segura, cumprindo as normais de segurança para ambientes profissionais. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram eficiência, controlo e resultados de excelência na confeção de pizzas.

Aplicações

Este forno elétrico é ideal para uma vasta gama de negócios no ramo alimentar, incluindo pizzarias, restaurantes, hotéis e bares com oferta de refeições rápidas. Com capacidade para cozer 4 pizzas de 250 mm de diâmetro simultaneamente, é perfeito para estabelecimentos com um volume médio a alto de pedidos.

A sua câmara de cozedura em chapa de alumínio, juntamente com os tijolos refratários de cordierite, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados dourados e homogéneos, essenciais para a satisfação do cliente. Seja para pizzas frescas ou pré-congeladas, este equipamento oferece a versatilidade e a fiabilidade necessárias para servir produtos de alta qualidade, de forma rápida e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x660x390 mm

Característica	Detalhe
Largura da Câmara	520 mm
Profundidade da Câmara	520 mm
Altura da Câmara	160 mm
Capacidade de Pizzas	4 unidades (250 mm diâmetro cada)
Consumo Horário	2,3 kW/h
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	75 kg
Potência	4 kW
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Material da Câmara	Chapa de alumínio
Placa do Forno	Tijolos refratários de Cordierite
Controlo de Temperatura	Diferenciado (câmara e base), por agulha na câmara
Segurança	Termostato de segurança
Iluminação Interna	Lâmpada de halogéneo 12 V
Outras Características	Porta com vidro panorâmico; Aberturas de vapor; Elementos de aquecimento independentes do topo