

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizzas Elétrico Profissional 4 Pizzas Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.798	Modelo:	UD2110.798
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	1000 x 860 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.798
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno elétrico para 4 pizzas de Ø350mm, ideal para restauração. Câmara de 720x720x160mm, controlo de temperatura independente e frente em aço inox.

forno de pizzas elétrico — Forno Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para o exigente ambiente da restauração profissional, permitindo a confeção simultânea de quatro pizzas com 350mm de diâmetro. O seu design otimiza a produtividade na sua pizzeria ou restaurante, garantindo um serviço ágil e de qualidade superior. A construção robusta e a tecnologia de aquecimento avançada asseguram um desempenho fiável, mesmo em períodos de maior atividade.

A câmara de cozedura em chapa de alumínio, combinada com tijolos refratários de cordierite, proporciona uma distribuição de calor notavelmente uniforme. Este aspeto é crucial para obter pizzas com uma base estaladiça e uma cozedura perfeita. Os elementos de aquecimento independentes, tanto no topo como na base, juntamente com o controlo diferenciado da temperatura, conferem total domínio sobre cada confeção, resultando numa excelência inquestionável e consistente.

Com uma elegante frente em aço inoxidável e uma porta equipada com vidro panorâmico, este forno não só oferece durabilidade e resistência, como também permite uma monitorização visual clara e contínua do processo de cozedura. Esta funcionalidade aumenta a eficiência operacional, minimizando a necessidade de abrir a porta e otimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozimento é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, estabelecimentos hoteleiros e empresas de catering que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para a produção de pizzas artesanais e de elevada qualidade. A sua capacidade de quatro unidades e o controlo preciso da temperatura tornam-no particularmente adequado para operações com elevado volume de pedidos, garantindo rapidez, consistência e satisfação do cliente.

Perfeito para o seu restaurante, este forno de pizzas elétrico oferece a performance que a sua equipa precisa para criar e servir pizzas memoráveis, assando os ingredientes e caramelizando a massa de forma perfeita.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas (CxPxA)	1000x860x390 mm
Largura da Câmara	720 mm
Profundidade da Câmara	720 mm
Altura da Câmara	160 mm

Característica	Valor
Capacidade de Pizzas	4 (350 mm diâmetro)
Consumo por Hora	3,2 kW/h
Peso Líquido	95 kg
Peso Bruto	116 kg
Potência	5,2 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quantas pizzas consigo cozinhar em simultâneo neste forno?

R: Este forno elétrico foi desenhado para cozinhar até 4 pizzas com 350mm de diâmetro em simultâneo, ideal para otimizar a sua produção e serviço em horários de pico.

Q: Quais os benefícios dos tijolos refratários em cordierite?

R: Os tijolos refratários de cordierite são essenciais para garantir uma distribuição homogênea do calor na câmara de cozedura. Isto assegura que todas as suas pizzas ficam com bases perfeitamente crocantes e cozinhadas por igual, realçando o sabor e a textura.

Q: Qual o tipo de energia utilizado e os requisitos elétricos?

R: O equipamento funciona a eletricidade, com uma tensão de 400 V e uma potência de 5,2 kW, com um consumo horário de 3,2 kW/h. É crucial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis a equipamentos de restauração profissional.

Q: Como posso garantir a máxima eficiência e durabilidade do forno?

R: Para assegurar a longevidade e o desempenho ideal, realize o pré-aquecimento com as resistências de topo e base em níveis distintos. Limpe os tijolos refratários com escovas de latão ou fibra de coco apenas quando o forno estiver morno, evitando choques térmicos que possam fissurar a pedra.

Q: As dimensões da câmara permitem a confeção de outros produtos?

R: Sim, a altura de 160mm da câmara, juntamente com as dimensões de 720x720 mm, permite a confeção de outros produtos de padaria ou focaccias em tabuleiros Gastronorm. Isto maximiza a rentabilidade do equipamento, expandindo as opções da sua ementa para além das pizzas.