

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fornos de Pizza Elétrico Profissional 4+4 Pizzas Ø250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.802	Modelo:	Extratores De Sumos
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Extratores De Sumos

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 4+4 pizzas (Ø250mm). Frente em aço inoxidável e porta com vidro panorâmico para alta performance em HORECA.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Desenvolvido para atender às exigências do setor HORECA, este forno de pizza elétrico destaca-se pela sua capacidade e robustez. Permite cozer até 8 pizzas de Ø250mm simultaneamente, garantindo uma produção eficiente e de alta qualidade para o seu negócio.

A construção em aço inoxidável e a porta com vidro panorâmico oferecem durabilidade e facilitam a monitorização do processo de cozedura. Os elementos de aquecimento independentes e o controlo diferenciado de temperatura asseguram uma distribuição térmica otimizada, essencial para pizzas perfeitamente estaladiças.

Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis, bares e qualquer estabelecimento de restauração com elevada procura de pizzas. A sua capacidade de 4+4 pizzas permite gerir picos de atividade com facilidade, garantindo um serviço rápido e constante.

Perfeito para cozinhas industriais que procuram otimizar o tempo de preparação e a qualidade final do produto, adequando-se a diversos conceitos de negócio, desde take-away a serviços de mesa mais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x660x690 mm
Largura da Câmara	520 mm
Profundidade da Câmara	520 mm
Altura da Câmara	160 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	4+4 (Ø250 mm)
Consumo Horário	4,6 kW/h
Peso Líquido	101 kg
Peso Bruto	117 kg
Potência Total	7,6 kW
Tensão	400 V
Material da Frente	Aço inoxidável
Porta	Com vidro panorâmico
Câmara de Cozedura	Chapa em alumínio
Iluminação	Lâmpada de halogéneo de 12 V
Base de Cozedura	Tijolos refratários Cordierite
Controlo de Temperatura	Diferenciado, por agulha, com termostato de segurança