

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Forno de Pizza Eléctrico Digital para 8 Pizzas de Ø35cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.821	Modelo:	2110.821
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 1680 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.821

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital de alta capacidade com controlo independente de temperatura para cozedura uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Explore a versatilidade e eficiência deste equipamento de cozedura, ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de pizzas. Com o seu sistema de controlo digital avançado, este forno elétrico oferece precisão e consistência na confeção, garantindo resultados perfeitos em cada fornada. É uma solução robusta para qualquer pizzaria ou restaurante que valorize a qualidade e a rapidez no serviço.

forno de pizza elétrico industrial — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** A regulação independente dos elementos de aquecimento superior e inferior assegura uma cozedura uniforme, adaptada às necessidades de cada pizza.
- **Eficiência Digital:** Um painel de controlo totalmente digital simplifica a operação e permite um ajuste fácil das definições, melhorando a produtividade da sua cozinha.
- **Alerta de Ciclo Concluído:** O aviso sonoro no final de cada ciclo de cozedura permite uma gestão de tempo otimizada e evita queimar os alimentos.
- **Capacidade Generosa:** Projetado para acomodar até 8 pizzas de 35 cm de diâmetro (ou 4 pizzas de 50 cm), é perfeito para atender a picos de procura.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha profissional que deseje oferecer pizzas de alta qualidade com rapidez e eficiência. A sua construção robusta e a facilidade de controlo tornam-no adequado para ambientes de alto volume, onde a consistência e a durabilidade são cruciais. É um investimento inteligente para elevar o padrão da sua oferta culinária e satisfazer os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1600x1680x615
Largura da Câmara (mm)	1181
Profundidade da Câmara (mm)	1181
Altura da Câmara (mm)	138

Temperatura máxima de trabalho (°C)	400
Capacidade de Pizzas (nr/mm)	8 (350) - 4 (500)
Peso líquido (kg)	270
Peso bruto (kg)	306
Potência (kW)	11,8
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno para pizzas?

Este forno foi concebido para cozer até 8 pizzas com 35 cm de diâmetro simultaneamente, ou 4 pizzas com 50 cm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos.

É possível controlar as temperaturas de forma independente?

Sim, o controlo digital permite regular de forma independente as resistências superiores e inferiores, oferecendo uma flexibilidade total para cozinhar diferentes tipos de massa e recheios.

Que tipo de aviso o forno emite no final do ciclo de cozedura?

O equipamento está dotado de um aviso sonoro claro e audível que indica o fim do ciclo de cozedura, permitindo ao operador gerir eficientemente o tempo de preparação de múltiplos pratos.

Este forno é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Projetado para o setor da restauração e hotelaria, este forno industrial suporta as exigências de um ambiente profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistentes.

Qual a temperatura máxima que o equipamento consegue atingir?

O forno pode alcançar uma temperatura máxima de trabalho de 400°C, o que é ideal para cozer pizzas rapidamente e com uma crosta estaladiça, semelhante aos fornos a lenha tradicionais.