

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas Elétrico Digital 8+8 (350mm) Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.823	Modelo:	UD2110.823
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	520 kg	Dimensões:	1600 x 1680 x 960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.823
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico digital para uso profissional, com capacidade para 8+8 pizzas (Ø350mm) e temperatura de 400°C. Controlo independente das resistências.

Descricao Completa

forno de pizzas elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Descubra a excelência no fabrico de pizzas com este equipamento elétrico digital, concebido especificamente para cozinhas profissionais de alta exigência. Este aparelho robusto e de alto desempenho garante uma cozedura uniforme e rápida, essencial para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de hotelaria com elevado volume de produção.

Equipado com um sistema de controlo digital avançado, permite uma gestão precisa da temperatura, com regulação independente das resistências superiores e inferiores. Esta funcionalidade é crucial para alcançar a còdea perfeita e o interior suculento que os seus clientes tanto apreciam, otimizando o consumo energético e assegurando resultados consistentes.

A sua construção garante durabilidade e facilidade de manutenção, com componentes de elevada qualidade e materiais resistentes para suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. Além disso, o aviso sonoro de fim de ciclo melhora a eficiência operacional, prevenindo a cozedura excessiva e libertando a sua equipa para outras tarefas.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é ideal para pizzarias de grande dimensão, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e qualquer outro negócio do setor de gastronomia que procure um desempenho superior na confeção de pizzas. Com capacidade para produzir 8+8 pizzas de 350mm, adapta-se perfeitamente a operações com fluxo constante de pedidos.

A sua câmara de grande profundidade permite trabalhar com diferentes formatos de massas e outros produtos de panificação que exijam altas temperaturas, sendo uma solução versátil para cozinhas que necessitam de flexibilidade e fiabilidade. O controlo independente das resistências permite ajustar o cozimento conforme a receita e o tipo de massa ou ingrediente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1600mm x 1680mm x 960mm

Característica	Detalhe
Largura da Câmara	1181mm
Profundidade da Câmara	1181mm
Altura da Câmara	138mm
Temperatura Máxima de Funcionamento	400 °C
Capacidade de Pizzas (diâmetro 350mm)	8 + 8
Capacidade de Pizzas (diâmetro 500mm)	4 + 4
Peso Líquido	520 kg
Peso Bruto	570 kg
Potência	11,8kW + 11,8kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção deste forno de pizzas?

A: Este equipamento tem uma capacidade de 8+8 pizzas de 350mm de diâmetro ou 4+4 pizzas de 500mm de diâmetro. É ideal para operações com alto volume de trabalho, garantindo um serviço ágil e eficiente.

Q: É possível controlar a temperatura de forma independente?

A: Sim, o sistema de controlo digital avançado permite a regulação independente dos grupos superior e inferior das resistências, garantindo cozeduras perfeitas e adaptadas a cada tipo de pizza ou produto de panificação.

Q: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

A: É ideal para pizzarias de grande dimensão, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitam de um forno robusto, de alta capacidade e com controlo preciso da temperatura. A sua versatilidade permite uma ampla gama de aplicações.

Q: Quais são as dimensões externas e internas deste forno?

A: As dimensões externas do equipamento são 1600x1680x960 mm. A câmara de cozedura individual de cada forno possui uma largura de 1181 mm, profundidade de 1181 mm e altura de 138 mm, otimizada para pizzas de até 350 mm.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste forno?

A: Este forno de pizzas opera com uma tensão de 400 V e requer uma potência total de 23,6 kW (11,8 kW por câmara). Recomenda-se a verificação da instalação elétrica por um profissional

qualificado para garantir a compatibilidade e a segurança operacional.