

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Pizzas Eléctrico Digital 8+8 (350mm) – 1600x1680x960mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.823	<b>Modelo:</b>	FORNO DE PIZZAS DIGITAL CR835/2CD
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO DE PIZZAS DIGITAL CR835/2CD

### Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico digital para uso profissional, capacidade 8+8 pizzas (Ø350mm), 400°C, 23.6KW. Controlo independente de resistências e aviso sonoro de fim de ciclo.

## Descricao Completa

### Forno de Pizzas Elétrico Digital – Principais Vantagens

Descubra a excelência no fabrico de pizzas com o nosso forno elétrico digital, concebido especificamente para cozinhas profissionais de alta exigência. Este equipamento robusto e de alto desempenho garante uma cozedura uniforme e rápida, essencial para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos HORECA 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 cõdea 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, 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

Este forno elétrico é ideal para pizzarias de grande dimensão, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e qualquer outro negócio do setor HORECA 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 pizzas e outros produtos de panificação que exijam altas temperaturas, sendo uma solução versátil para cozinhas que necessitam de flexibilidade e fiabilidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)</b>	1600mm x 1680mm x 960mm

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