

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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
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 Trabalho	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