

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Profissional para Pizzas a Gás/Lenha Rotativo 4 Pizzas (Ø30cm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.552	Modelo:	FORNO PIZZAS GAS/LENHA UXIM85RK ROT.CUPOLA MOSAICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Modelo

FORNO PIZZAS GAS/LENHA UXIM85RK ROT.CUPOLA MOSAICO

Descricao Resumida

Forno profissional híbrido a gás/lenha com rotativa para 4 pizzas (Ø30cm). Câmaras independentes, gaveta de cinzas e queimador ecológico. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Profissional para Pizzas a Gás/Lenha Rotativo — Principais Vantagens

Este forno profissional foi concebido para atender às mais elevadas exigências do setor HORECA, proporcionando um desempenho excepcional na confeção de pizzas. Com a sua capacidade de operar a gás ou lenha, oferece uma versatilidade inigualável e a possibilidade de conferir um sabor autêntico e fumo característico às suas pizzas.

A base rotativa assegura uma cozedura uniforme e perfeita em todas as pizzas, eliminando a necessidade de as mover manualmente. Além disso, a separação das câmaras de madeira e gás da superfície de cozedura otimiza a eficiência e facilita a manutenção, tornando-o ideal para restaurantes, pizzarias e hotéis com elevado volume de produção.

A câmara de madeira inclui uma gaveta prática para recolha de cinzas, simplificando a limpeza. O queimador ecológico a gás, compatível com diversos tipos de gás, garante uma operação eficiente e ecológica, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento.

Aplicações

Este forno é uma solução robusta e versátil para uma variedade de estabelecimentos de restauração e hotelaria, incluindo pizzarias especializadas, restaurantes com serviço de pizzas, hotéis com ofertas gastronómicas diversificadas e até mesmo cozinhas industriais que procuram alta capacidade de produção. Graças à sua capacidade para 4 pizzas de 30 cm por fornada e uma produção horária de 60 pizzas, é ideal para operações de médio a grande volume.

A flexibilidade de usar gás ou lenha permite adaptar-se a diferentes perfis de clientes e requisitos culinários, seja para um sabor tradicional a lenha ou a conveniência do gás. É a escolha perfeita para quem procura eficiência, durabilidade e resultados consistentes na arte de fazer pizzas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1450x1520x1860 mm
Capacidade de Pizzas	4 unidades (Ø30cm)
Produção Horária	60 pizzas/hora
Consumo GPL	1.7 kg/h
Potência Nominal	22 kW
Peso Líquido	950 kg
Tensão	230 V
Estrutura	Duas portas frontais, base rotativa, câmaras de madeira/gás separadas da superfície de cozedura
Câmara de Lenha	Com gaveta integrada para recolha de cinzas
Câmara de Gás	Com queimador ecológico, compatível com diversos gases