

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Profissional Rotativo para Pizza, Gás/Lenha, 60 Pizzas/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.553	Modelo:	FORNO PIZZA ROT GAS/LENHA UDM85RK REV SILICONE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ROT GAS/LENHA UDM85RK REV SILICONE

Descricao Resumida

Forno rotativo profissional para pizza, com cozedura mista a gás e lenha, produção de 60 pizzas/h. Dimensões 1450x1520x1860 mm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

forno rotativo pizza — Forno Rotativo Gás/Lenha para Pizza — Principais Vantagens

Este forno profissional combina a tradição da cozedura a lenha com a conveniência do gás, oferecendo uma solução versátil e eficiente para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos hoteleiros de alta demanda. A sua base rotativa otimiza a cozedura uniforme, garantindo pizzas perfeitamente estaladiças e saborosas em cada fornada.

Desenvolvido para um desempenho robusto, este equipamento é capaz de produzir até 60 pizzas por hora, tornando-o ideal para operações com elevado volume de pedidos. As duas câmaras de cozedura independentes — uma para lenha e outra para gás — permitem flexibilidade operacional e facilidade na gestão dos resíduos de cinzas.

Equipado com um queimador ecológico para a câmara de gás, este forno assegura uma combustão eficiente e amiga do ambiente, adaptando-se a diversos tipos de gás para máxima adaptabilidade. O revestimento em silicone, disponível em várias cores, não só confere durabilidade como também permite a personalização estética do seu espaço de trabalho.

Aplicações

Ideal para grandes pizzarias, restaurantes com serviço de take-away e delivery intenso, hotéis com ofertas gastronómicas diversificadas e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alta produção. Este forno é especialmente adequado para negócios que desejam combinar o sabor autêntico da pizza a lenha com a praticidade e o controlo da cozedura a gás. A sua capacidade de 60 pizzas por hora permite atender a picos de demanda sem comprometer a qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1450x1520x1860 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de pizzas (Ø 30cm)	4 n°
Produção de pizzas	60 n°/h
Consumo GPL	1,7 kg/h (30-31 mbar)
Consumo Gás Natural (G20)	3 m³/h
Peso líquido	950 kg
Tensão	230 V