

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Rotativo de Pizza a Gás/Lenha 135 Pizzas/h, 26 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2111.557	<b>Modelo:</b>	Talho / Chacutaria
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	Talho / Chacutaria

## Descricao Resumida

Forno rotativo para pizza a gás e lenha, com capacidade para 9 pizzas de Ø30 cm e produção de até 135 pizzas por hora. Ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### forno rotativo pizza — Forno Rotativo de Pizza — Principais Vantagens

Este forno rotativo de pizza de elevada capacidade foi concebido para satisfazer as exigências de pizzarias, restaurantes e espaços de hotelaria com elevado volume de pedidos. A sua versatilidade em operar com gás ou lenha permite adaptar-se a diferentes preferências de sabor e disponibilidades energéticas, garantindo sempre uma cozedura uniforme e eficiente.

Com um design robusto e funcionalidades otimizadas, este equipamento assegura uma produção contínua e de qualidade superior. A câmara de cozedura separada para lenha, equipada com gaveta de recolha de cinzas, facilita a gestão e limpeza, enquanto o queimador ecológico a gás otimiza o consumo energético e reduz o impacto ambiental.

A superfície de cozedura rotativa e as duas portas frontais contribuem para uma operação ergonómica e uma distribuição homogénea do calor, resultando em pizzas perfeitamente assadas com uma crosta estaladiça e ingredientes suculentos. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a autenticidade do sabor.

### Aplicações

O forno rotativo de pizza é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor Horeca, incluindo pizzarias gourmet e de take-away, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e grandes cozinhas industriais. A sua capacidade de produzir 135 pizzas por hora torna-o indispensável para serviços de almoço e jantar de grande afluência, eventos e serviços de catering.

É uma escolha excelente para chefs que desejam oferecer o sabor tradicional da pizza cozida em forno a lenha, com a conveniência e controlo de um sistema a gás. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de trabalho intensivo, contribuindo para a eficiência e rentabilidade do seu negócio.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1960x2150x2050 mm
<b>Capacidade de Pizzas (Ø30 cm)</b>	9 unidades
<b>Produção Máxima</b>	135 pizzas/hora
<b>Consumo de GPL</b>	1.9 kg/h
<b>Consumo de Lenha</b>	5-6 kg/h
<b>Consumo de Gás Natural (G20)</b>	3.3 mc/h
<b>Peso Líquido</b>	1950 kg
<b>Potência</b>	26 kW
<b>Tensão</b>	230 V