

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



Forno de Pizza a Lenha e Gás Fixo, 13 Pizzas, 2100 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.560	Modelo:	FORNO PIZZA LENHA/GAS FIXO MODELO UDXIM140V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA LENHA/GAS FIXO MODELO UDXIM140V

Descricao Resumida

Forno de pizza a lenha e gás com 2 portas frontais, câmaras separadas e capacidade para 13 pizzas Ø30 cm. Produção de 195 pizzas/hora. Potência de 30 kW. Ideal para HORECA.

Descrição Completa

Forno de Pizza a Lenha e Gás — Forno de Pizza Lenha e Gás — Principais Vantagens

Este forno de pizza fixo, com a inovadora combinação de lenha e gás, foi concebido para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram a máxima flexibilidade e eficiência na confeção de pizzas. Com uma capacidade impressionante de 13 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente, garante uma produção horária elevada, ideal para picos de procura.

A tecnologia de combustão dual, com câmaras de lenha e gás separadas, oferece versatilidade incomparável. Pode alternar entre o sabor tradicional da lenha e a conveniência do gás, assegurando sempre resultados perfeitos. A câmara de lenha inclui uma prática gaveta para recolha de cinzas, simplificando a manutenção, enquanto a câmara de gás dispõe de um queimador ecológico compatível com diversos tipos de gás.

Com um design robusto e uma potência otimizada de 30 kW, este equipamento foi construído para durar e para responder às exigências mais rigorosas do ambiente profissional, proporcionando um controlo preciso da temperatura e uma cozedura uniforme.

Aplicações

Este forno é uma solução ideal para pizzarias de alto volume, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração especializado e qualquer estabelecimento que deseje oferecer pizzas de qualidade superior com a opção de cozedura a lenha ou a gás. A sua elevada capacidade de produção e versatilidade energética tornam-no perfeito para eventos, buffets e operações de take-away exigentes.

É particularmente adequado para negócios que procuram otimizar custos operacionais, alternando entre fontes de energia conforme a disponibilidade e o custo, sem comprometer o desempenho ou a qualidade do produto final. Perfeito para locais onde a demanda por pizzas é constante e a rapidez é crucial.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2250 x 2160 x 1880 mm
Capacidade (Pizzas Ø30 cm)	13 unidades
Produção horária média de pizzas	195 unidades/hora
Consumo GPL	3.2 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	4.2 m ³ /h
Consumo de lenha	6-7 kg/h
Peso líquido	2100 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V