

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Profissional Lenha/Gás para 9 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.562	Modelo:	UD2111.562
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.9 kg	Dimensões:	1900 x 2170 x 1880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.562
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno de pizza profissional a lenha e gás, com capacidade para 9 pizzas de Ø30cm e câmaras de combustão separadas para máxima eficiência.

Descricao Completa

forno de pizza lenha/gás — Forno Híbrido — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura inovador oferece aos profissionais da restauração a versatilidade de operar a lenha e a gás, adaptando-se eficientemente às exigências de cada serviço. Com uma capacidade impressionante, este equipamento é capaz de produzir até 135 unidades por hora, cada uma com um diâmetro de 30 cm, assegurando um serviço célere e de excelência, mesmo nos períodos de maior procura.

A construção em dupla câmara permite a separação distinta das fontes de calor, o que se reflete na otimização do sabor e da textura dos alimentos. A câmara para lenha, que inclui uma gaveta para fácil recolha de cinzas, simplifica a limpeza e manutenção, enquanto a câmara a gás, munida de um queimador ecológico, proporciona um controlo térmico rigoroso e a flexibilidade de utilizar gás GPL ou gás natural.

Com uma potência robusta de 26 kW, este aparelho é concebido para a durabilidade, representando uma solução sólida e fiável para pizzarias, restaurantes e hotéis que buscam a excelência operacional e a autenticidade dos produtos confeccionados a lenha, complementada pela conveniência da energia a gás.

Aplicações Profissionais

É uma escolha ideal para pizzarias com um elevado volume de confeção, restaurantes com uma vasta oferta de pizzas, e unidades hoteleiras ou empreendimentos turísticos que desejam proporcionar uma experiência gastronómica genuína. Este equipamento destina-se a cozinhas industriais que procuram a flexibilidade entre a tradição da cozedura a lenha e a eficiência do gás, garantindo sempre uma qualidade superior no produto final.

Para pizzarias de alto débito em centros urbanos, o sistema a gás pode ser utilizado no pré-aquecimento e em picos de serviço para garantir uma base crocante consistente, recorrendo à lenha para conferir um aroma defumado artesanal. Em unidades hoteleiras com buffets e showcooking, o controlo automatizado do queimador a gás otimiza a mão de obra, permitindo ao pizzaiolo focar-se na finalização e interação com o cliente. Em restaurantes italianos com gestão de custos otimizada, a alternância estratégica de combustível baseia-se no custo operacional e na disponibilidade de lenha, garantindo que a higienização não interfere com a câmara de gás.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1900x2170x1880 mm
Capacidade de Pizzas	9 pizzas Ø30 cm
Produção por Hora	135 pizzas/hora
Consumo GPL	1.9 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	3.3 m³/h
Consumo de Lenha	5-6 kg/h
Peso Líquido	1950 kg
Potência	26 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

É possível utilizar apenas um tipo de combustível (lenha ou gás) neste forno?

Sim, o forno foi projetado com câmaras de combustão separadas que permitem a operação independente a lenha ou a gás, ou em conjunto para uma versatilidade máxima na confecção de pizzas.

Qual a frequência de manutenção necessária para garantir o bom funcionamento deste equipamento?

A manutenção deve ser realizada regularmente, incluindo a limpeza diária da gaveta de cinzas na câmara de lenha e verificações periódicas do queimador a gás por um técnico qualificado, conforme as instruções detalhadas no manual de utilizador.

Este forno lenha/gás é adequado para instalação em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1900x2170x1880 mm, este é um equipamento de grandes dimensões, sendo ideal para estabelecimentos que disponham de espaço adequado para a sua instalação e operação segura e eficiente.

Que tipos de combustível o forno utiliza e quais são os requisitos de instalação elétrica?

Este forno é versátil e opera com lenha, gás GPL (consumo de 1.9 kg/h) ou gás natural G20 (consumo de 3.3 m³/h). A instalação requer ligação à rede elétrica de 230 V para ignição e controlo, e ligações seguras para gás de alta potência, segundo as normas locais.

Quais os acessórios compatíveis ou incluídos com este forno multi-combustível?

O forno é fornecido como unidade completa para instalação. São compatíveis acessórios padrão de

pizzaria, como pás para pizza de vários tamanhos, escovas de limpeza para fornos de alta temperatura e termômetros digitais para monitorização precisa da temperatura.