

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 Lenha/Gás Fixo Profissional 9 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.562	Modelo:	FORNO PIZZA LENHA/GAS FIXO MODELO UDXIM120V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA LENHA/GAS FIXO MODELO UDXIM120V

Descricao Resumida

Forno de pizza profissional lenha/gás fixo, capacidade para 9 pizzas Ø30cm, ideal para restauração. Câmaras separadas para eficiência e controlo.

Descricao Completa

Forno Pizza Lenha/Gás Fixo — Principais Vantagens

Este inovador forno oferece a versatilidade de cozedura a lenha e a gás, permitindo aos profissionais da restauração adaptar-se às necessidades específicas de cada momento. A capacidade de produzir até 135 pizzas por hora, com um diâmetro de Ø30cm, garante um serviço eficiente e de alta qualidade, mesmo em períodos de maior afluxo.

A estrutura de dupla câmara assegura a separação entre as fontes de calor, otimizando o sabor e a textura da pizza. A câmara de lenha, com gaveta para recolher cinzas, facilita a limpeza e manutenção, enquanto a câmara a gás, equipada com um queimador ecológico, oferece controlo preciso da temperatura e flexibilidade de combustível (GPL ou gás natural).

Com potência de 26 kW e construído para durabilidade, este equipamento é uma solução robusta e fiável para pizzarias, restaurantes e hotéis que procuram excelência operacional e a autêntica qualidade da pizza cozida a lenha, complementada pela conveniência do gás.

Aplicações

Ideal para pizzarias de elevado volume, restaurantes com oferta alargada de pizzas, hotéis e empreendimentos turísticos que desejam providenciar uma experiência gastronómica autêntica. Adequado para cozinhas industriais que procuram flexibilidade entre a cozedura tradicional a lenha e a eficiência do gás, garantindo sempre um produto final de qualidade superior.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1900x2170x1880 mm
Capacidade de Pizzas	9 pizzas Ø30 mm
Produção por Hora	135 pizzas/hora
Consumo GPL	1.9 kg/h

Característica	Detalhe
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