

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 Rotativo a Gás para Pizza - 4 x Ø30 cm, 60 Pizzas/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.566	Modelo:	UD2111.566
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.7 kg	Dimensões:	1450 x 1700 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.566
Marca	UDI

Descricao Resumida

Forno de pizza rotativo a gás, com capacidade para 4 pizzas Ø30 cm e produção de 60 pizzas/hora. Base com ventilador para cozedura uniforme. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno de pizza rotativo a gás — Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção de pizzas representa uma solução profissional de alto desempenho para cozinhas profissionais e hotelaria, assegurando uma cocção excepcionalmente uniforme. A sua plataforma giratória garante uma distribuição homogénea do calor, resultando em pizzas perfeitamente cozinhadas em todo o seu perímetro, desde a base crocante até ao queijo borbulhante.

Com um queimador de baixo consumo e um ventilador circulante, o forno mantém uma temperatura ideal na câmara, otimizando o consumo de energia, seja GPL ou gás natural. Este controlo preciso da temperatura contribui para uma operação eficiente e diminui os custos operacionais. É a escolha ideal para estabelecimentos que buscam maximizar a produção com resultados de excelência e consistência.

A construção robusta e os materiais de alta qualidade deste aparelho garantem uma durabilidade superior e uma manutenção simplificada. Isto torna-o um investimento fiável e de longa duração para qualquer cozinha industrial com elevado volume de produção.

Aplicações Profissionais

Este sistema é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes de cozinha italiana, hotéis com serviço de restauração e outros estabelecimentos de alta produção que necessitem de preparar grandes quantidades de pizzas de forma rápida e consistente. A capacidade de 60 pizzas por hora e o sistema de rotação integral são ideais para períodos de pico e eventos de elevada procura, garantindo a satisfação do cliente.

A combinação de gás como fonte de energia e o design giratório permite flexibilidade operacional e um controlo exato da cozedura, adaptando-se a diversos estilos de pizza, desde as clássicas napolitanas até às de massa mais espessa. É um equipamento essencial para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar que cada pizza sai perfeita.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1450 mm x 1700 mm x 2050 mm
Capacidade de Pizzas	4 pizzas de Ø30 cm
Produção por Hora	60 pizzas/hora
Consumo GPL (30-31 mbar)	1.7 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	3 m³/h
Peso Líquido	1250 kg
Potência	22 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno de pizza rotativo?

A: Este forno de pizza rotativo a gás possui dimensões de 1450x1700x2050 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua instalação, considerando as folgas necessárias para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, além da área de trabalho frontal para o operador e para manuseamento das pizzas.

Q: Quais os requisitos de instalação para este forno de pizza a gás, incluindo ligações de gás e eletricidade?

A: Este forno requer uma ligação de gás natural (G20) com um consumo de 3 m³/h ou GPL com um consumo de 1.7 kg/h. A potência elétrica é de 22 kW, com uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica e de gás seja realizada por profissionais qualificados.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste forno de pizza rotativo?

A: A manutenção e limpeza diárias deste forno devem focar na remoção de resíduos alimentares e no exterior do equipamento, utilizando produtos adequados para superfícies de aço inoxidável e materiais refratários. A manutenção preventiva periódica, realizada por técnicos especializados, é crucial para assegurar o funcionamento e a longevidade do equipamento.

Q: Existe alguma garantia ou serviço de assistência técnica disponível para este forno de pizza?

A: Sim, este forno de pizza rotativo a gás usufrui de uma garantia de fabricante. Além disso, dispomos de um serviço de assistência técnica especializado para suporte, manutenção corretiva e preventiva. Para detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, contacte o nosso departamento de apoio ao cliente.

Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este forno de pizza profissional?

A: O forno de pizza rotativo é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento. Relativamente a acessórios compatíveis, dispomos de pás para pizza, escovas de limpeza para forno, e mesas de apoio ou bancadas de preparação que podem complementar a sua estação de

trabalho.