

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Gás Rotativo para Pizza URG85K Reversível Silicone, 60 Pizzas/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.567	Modelo:	FORNO PIZZA ROTATIVO GAS URG85K REV SILICONE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ROTATIVO GAS URG85K REV SILICONE

Descricao Resumida

Forno a gás rotativo para pizza URG85K, ideal para produção intensiva em hotelaria. Capacidade de 4 pizzas Ø30mm e produção até 60 pizzas/hora. Com controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizza Rotativo — Principais Vantagens

Este forno profissional foi concebido para otimizar a produção de pizzas em estabelecimentos HORECA e hotelaria de alto volume. A sua base de cocção rotativa assegura um desempenho excepcionalmente uniforme, garantindo que cada pizza é cozinhada na perfeição, eliminando pontos quentes e frios.

A produtividade é significativamente aumentada, permitindo a confeção de até 60 pizzas por hora. O queimador ecológico e o modulador eletrónico de potência (5-100%) garantem um controlo preciso da temperatura e uma eficiência energética notável, reduzindo os custos operacionais.

A capacidade de rotação reversível e o ajuste gradual da velocidade conferem flexibilidade total ao pizzaiolo, adaptando-se a diferentes estilos de cocção e necessidades. O controlo eletrónico da temperatura, com indicação digital, oferece fiabilidade e consistência, essenciais em ambientes profissionais exigentes.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que requerem uma elevada produção de pizzas com qualidade consistente. A sua robustez e capacidade de resposta tornam-no perfeito para estabelecimentos com grande afluxo de clientes.

Adequado para a cocção rápida e uniforme de vários tipos de pizza, desde as clássicas napolitanas às mais elaboradas, garantindo sempre uma base estaladiça e ingredientes perfeitamente cozinhados. A sua versatilidade permite responder a picos de procura sem comprometer a qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1450x1700x2050 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas (Ø30mm)	4 unidades
Produção Horária	60 pizzas/hora
Consumo GPL	1.7 kg/h (30-31 mbar)
Consumo G20 (Gás Natural)	3 m³/h
Peso Líquido	1250 kg
Potência	22 kW
Tensão	230 V