

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Rotativo a Gás para Pizza - 11 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.570	Modelo:	UD2111.570
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	2.1 kg	Dimensões:	1910 x 2150 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2111.570
Marca	UDI

Descricao Resumida

Forno de pizza profissional a gás, com base rotativa e capacidade para 11 pizzas Ø30cm, ideal para alta produção e cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno Rotativo a Gás — Forno de Pizza Rotativo — Principais Vantagens

Este equipamento rotativo a gás representa uma solução de excelência para estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo uma confeção uniforme e eficiente para um volume elevado de pizzas. A sua tecnologia avançada, com base rotativa e queimador ecológico, otimiza o processo de cozedura, assegurando resultados consistentemente perfeitos em cada 'pizza'.

A performance ideal é mantida através de um ventilador circulante, que distribui o calor de forma homogénea pela base, eliminando pontos frios e quentes. Esta característica é crucial para pizzarias, restaurantes e cozinhas industriais que procuram maximizar a produção sem comprometer a qualidade do produto final. Com uma construção robusta e design pensado para a durabilidade, este forno de pizza a gás é um investimento fiável, capaz de suportar as exigências de um ambiente profissional, contribuindo para a eficiência energética e para a redução dos custos operacionais no longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este Forno rotativo é ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes com forte afluência e estabelecimentos de catering que necessitem de uma produção contínua e de elevada qualidade. A sua capacidade de confeção de até 11 pizzas de Ø30cm em simultâneo torna-o perfeito para horários de pico, eventos ou serviços de entrega. O aparelho é igualmente adequado para hotéis e cozinhas industriais que procuram oferecer pizzas frescas e saborosas, garantindo um serviço rápido e eficaz, adaptando-se a qualquer tipo de massa e ingrediente devido ao seu controlo preciso de temperatura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1910x2150x2050 mm
Capacidade	11 pizzas Ø30 cm
Produção horária	165 pizzas por hora

Consumo GPL	2.1 kg/h (30-31 mbar)
Consumo Gás Natural (G20)	3.5 mc/h
Consumo Lenha	Não aplicável
Peso Líquido	1900 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um forno de pizza rotativo a gás?

A principal vantagem reside na cozedura extremamente uniforme e na alta capacidade de produção. A plataforma rotativa garante que todas as pizzas são expostas ao calor de forma consistente, resultando numa cozedura perfeita em menos tempo.

É possível utilizar este forno com diferentes tipos de gás?

Sim, este forno está adaptado para operar com Gás Propano Líquido (GPL) e Gás Natural (G20), oferecendo flexibilidade de instalação conforme a disponibilidade na sua localização. Os consumos para cada tipo de gás estão especificados nas características técnicas no nosso site.

Este equipamento é adequado para produção em grande escala?

Com uma capacidade para 11 pizzas de 30cm e uma produção horária de 165 pizzas, este forno industrial é perfeitamente concebido para as exigências de produção em grande escala, sendo ideal para negócios com elevado volume e procura constante.

Quais os requisitos de instalação para este forno de pizza a gás?

Este forno profissional requer uma ligação a gás (GPL com consumo de 2.1 kg/h ou Gás Natural G20 com consumo de 3.5 mc/h) e uma ligação elétrica de 230 V para a base rotativa e o ventilador. A instalação deve ser realizada por técnicos certificados, garantindo a segurança e o bom funcionamento do equipamento no seu estabelecimento.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno rotativo a gás?

A limpeza regular é fundamental para a longevidade e higiene do forno. Recomenda-se a limpeza diária da câmara de confeção e da base rotativa com produtos apropriados para uso alimentar, após o arrefecimento completo do equipamento. A manutenção periódica por um técnico especializado assegurará a otimização do seu desempenho e a conformidade com as normas de segurança em vigor.