

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: 17/05/2026

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:	FORNO PIZZA ROTATIVO GAS URG130K MOSAICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO PIZZA ROTATIVO GAS URG130K MOSAICO

Descricao Resumida

Forno rotativo a gás de alto desempenho para pizza, com capacidade para 11 pizzas Ø30cm. Base rotativa e queimador ecológico para cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Forno Rotativo a Gás para Pizza — Principais Vantagens

Este forno rotativo a gás representa uma solução de excelência para estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo uma cozedura 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.

A performance ideal é mantida através de um ventilador circulante, que distribui o calor de forma homogénea pela base, eliminando pontos frios e quentes. Tal 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 equipamento 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

Este forno 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 cozedura de até 11 pizzas de Ø30cm em simultâneo torna-o perfeito para horários de pico, eventos ou serviços de entrega.

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.

Especificações 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