

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Gás Fixo para Pizza UG120K Mosaico, 7 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------------------------------|
| SKU: | UD2111.572 | Modelo: | FORNO PIZZA A GAS FIXO UG120K MOSAICO |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO PIZZA A GAS FIXO UG120K MOSAICO |

Descricao Resumida

Forno a gás fixo para pizza, com capacidade para 7 pizzas de Ø30cm simultaneamente e produção de 105 pizzas/hora. Controlo digital de temperatura para máxima eficiência.

Descricao Completa

forno a gás pizza — Forno a Gás Fixo para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para o ambiente profissional HORECA, este forno a gás fixo oferece uma performance excepcional, garantindo uma produção de pizzas otimizada e consistente. A sua construção robusta, com material refratário vibrado de elevado percentual de óxido de alumínio, assegura uma durabilidade superior e uma retenção de calor inigualável, essencial para o ritmo exigente de restaurantes e pizzarias.

O inovador sistema de aquecimento ciclométrico, aliado a um queimador ecológico, não só reduz significativamente o consumo de gás, mas também proporciona uma cozedura uniforme e eficiente. Com controlo independente da temperatura do chão e da cúpula, através de um controlador digital preciso, terá sempre o domínio total para obter pizzas perfeitas, crocantes e saborosas.

A otimização da temperatura é reforçada por um ventilador inteligente que previne o arrefecimento, mantendo o ambiente ideal para a cozedura contínua. Adicionalmente, o sistema de recirculação de gases atua como um economizador de energia, maximizando a eficiência térmica e minimizando os custos operacionais do estabelecimento.

Aplicações

Este forno a gás é ideal para pizzarias de alto volume, restaurantes com forte aposta em pizzas artesanais, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que necessitem de uma solução fiável e potente. A sua capacidade de produzir até 105 pizzas por hora torna-o perfeito para estabelecimentos com grande afluência de clientes, garantindo rapidez e qualidade em cada dose.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------|-------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 1710x1900x2050 mm |
| Capacidade de Pizzas (Ø30 cm) | 7 unidades |
| Produção por Hora | 105 pizzas/hora |

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Consumo GPL | 1.9 kg/h |
| Consumo Gás Natural (G20) | 3.3 m ³ /h |
| Peso Líquido | 1400 kg |
| Potência | 26 kW |
| Tensão | 230 V |