

# 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



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2111.572	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA A GAS FIXO UG120K MOSAICO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

<b>Consumo GPL</b>	1.9 kg/h
<b>Consumo Gás Natural (G20)</b>	3.3 m <sup>3</sup> /h
<b>Peso Líquido</b>	1400 kg
<b>Potência</b>	26 kW
<b>Tensão</b>	230 V