

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza a Gás Fixo UG120K para 7 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.573	Modelo:	UD2111.573
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2111.573

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás com capacidade para 7 pizzas Ø30cm, ideal para alta produção profissional. Controlo digital de temperatura e eficiência energética.

Descricao Completa

Forno de pizza a gás — Forno Gás Fixo — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração profissional, este equipamento de cocção a gás fixo garante uma produção elevada e consistente. A sua construção robusta em material refratário vibrado, aliada a um elevado percentual de óxido de alumínio, assegura uma retenção de calor superior e uma cozedura uniforme, essencial para pizzas perfeitas. O sistema de aquecimento ciclométrico, em conjunto com um queimador ecológico, otimiza o consumo de combustível, enquanto o ventilador integrado mantém uma temperatura estável, evitando arrefecimentos durante períodos de uso intenso. A recirculação inteligente dos gases, um economizador de energia inovador, minimiza perdas de calor e aumenta a eficiência operacional da sua empresa.

Com controlo digital independente da temperatura do chão e da cúpula, este equipamento oferece precisão inigualável, permitindo ao pizzaiolo adaptar o processo às especificidades de cada receita e ingrediente. A sua capacidade de confeccionar até 105 pizzas por hora e sete em simultâneo torna-o um ativo indispensável em estabelecimentos com elevado volume de trabalho para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que exijam uma produção contínua de alta qualidade. A sua característica de assar 7 pizzas de Ø30cm em simultâneo é perfeita para picos de procura, garantindo agilidade e satisfação do cliente. A versatilidade no controlo da temperatura permite a preparação de diferentes variedades de pizzas, desde as tradicionais de massa fina até às mais robustas, sempre com o ponto de cozedura ideal. É a solução definitiva para quem procura eficiência, durabilidade e sabor autêntico na preparação de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1710x1900x2050 mm
Capacidade	7 pizzas de Ø30 cm

Característica	Detalhe
Produção horária	105 pizzas/hora
Consumo GPL	1.9 kg/h
Consumo Gás Natural (G20)	3.3 mc/h
Peso Líquido	1400 kg
Potência	26 kW
Tensão	230 V
Material	Refratário vibrado com alto percentual de óxido de alumínio
Aquecimento	Ciclométrico com queimador ecológico
Controlo	Digital independente do chão e da cúpula
Funcionalidades	Ventilador para otimização de temperatura, economizador de energia por recirculação de gases

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade produtiva deste forno de pizza?

Este sistema dispõe de capacidade para cozer até 7 pizzas de Ø30cm em simultâneo, com uma produção horária de 105 pizzas, ideal para atender a alta demanda.

Que tipo de gás pode ser utilizado neste equipamento?

O aparelho pode operar tanto com GPL (Gás Propano Líquido) quanto com Gás Natural (G20), adaptando-se assim às necessidades específicas da sua instalação.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é efetuado de forma digital e independente para o chão e a cúpula do forno, promovendo precisão e uniformidade na cozedura de cada pizza.

Quais são os benefícios do sistema de recirculação de gases?

O sistema de recirculação de gases funciona como um economizador de energia, minimizando as perdas de calor e otimizando a eficiência do forno, o que resulta em menor consumo e custos operacionais reduzidos para o seu negócio.

Quais são os requisitos de instalação para o forno de pizza a gás UG120K?

O forno de pizza a gás UG120K requer uma ligação a gás (GPL ou gás natural G20) e uma ligação elétrica de 230 V, devendo a instalação ser realizada por técnicos qualificados para garantir segurança e um funcionamento correto.