

# 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

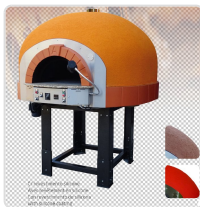


## Forno Profissional a Gás para Pizza Fixo 10 Pizzas Ø30cm 30kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2111.575	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA GAS FIXO UG140K REV SILICONE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descricao Resumida

Forno fixo a gás para pizza com capacidade para 10 pizzas (Ø30cm) e produção de 150 pizzas/hora. Equipado com queimador ecológico, controlo digital de temperatura e potência de 30 kW.

## Descricao Completa

### Forno Profissional a Gás para Pizza Fixo — Principais Vantagens

Concebido para o exigente ambiente HORECA, este forno a gás para pizza destaca-se pela sua construção robusta em material de refração vibrado com elevado percentual de óxido de alumínio, garantindo uma durabilidade e eficiência térmica ímpares no mercado. A sua engenharia avançada proporciona um desempenho de aquecimento ciclométrico otimizado por um queimador ecológico, resultando em pizzas perfeitamente cozidas com uma poupança energética significativa.

A tecnologia de ventilação inteligente mantém uma temperatura ideal e homogénea no interior do forno, prevenindo arrefecimentos indesejados e assegurando uma cozedura consistente. O sistema de recirculação de gases contribui ativamente para a economia de energia, enquanto o controlo digital independente da temperatura do chão e da cúpula oferece ao operador um domínio total sobre o processo de cozedura, satisfazendo os mais elevados padrões da gastronomia profissional.

### Aplicações

Este forno fixo a gás é a solução ideal para pizzarias com alto volume de produção, restaurantes italianos que valorizam a autenticidade da pizza cozida em forno de pedra, e grandes cozinhas industriais ou de hotelaria que requerem capacidade e fiabilidade ininterruptas. É perfeito para estabelecimentos que servem um elevado número de pizzas por hora e que procuram qualidade consistente, eficiência operacional e controlo preciso da cozedura para uma vasta variedade de receitas de pizza.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1910x2150x2050 mm
<b>Capacidade de Pizzas (Ø30cm)</b>	10 unidades
<b>Produção Horária</b>	150 pizzas/hora
<b>Peso Líquido</b>	1800 kg
<b>Potência</b>	30 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Consumo GPL</b>	3.2 kg/h
<b>Consumo Gás Natural (G20)</b>	4.2 mc/h