

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza a Gás Fixo UG160K Mosaico - 13 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.576	Modelo:	FORNO PIZZA GAS FIXO UG160K MOSAICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás fixo robusto, capacidade para 13 pizzas Ø30cm, produção de 195 pizzas/hora. Controlo digital independente de temperatura e sistema de poupança de energia. Perfeito para alta demanda.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Gás — Fornos de Pizza a Gás Profissionais — Principais Vantagens

Concebido para o setor profissional de hotelaria e restauração, este forno de pizza a gás fixo destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em material de refração vibrado com alta percentagem de óxido de alumínio assegura a máxima retenção de calor e uma cozedura uniforme, essencial para pizzas de elevada qualidade.

Equipado com um sistema de aquecimento ciclométrico e um queimador ecológico, este forno otimiza a distribuição do calor, enquanto o ventilador integrado previne o arrefecimento precoce. O sistema de recirculação de gases contribui para uma significativa poupança de energia, tornando-o uma escolha económica e sustentável.

A gestão independente da temperatura do chão e da cúpula, controlada por um controlador digital, oferece uma precisão inigualável, permitindo ajustar as condições de cozedura às especificidades de cada pizza. A alta capacidade de produção assegura que os estabelecimentos com grande volume de pedidos consigam manter um serviço rápido e eficiente.

Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias de alta afluência, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração que desejem oferecer pizzas frescas e saborosas, copas de catering e estabelecimentos de take-away. A sua elevada capacidade de produção e a precisão no controlo da temperatura tornam-no perfeito para ambientes que exigem consistência e rapidez na confeção de grandes volumes de pizzas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2100x2350x2050 mm
Capacidade de Pizzas	13 pizzas de Ø 30 cm
Produção por Hora	195 pizzas/hora
Consumo de GPL	30-31 mbar, 3.8 kg/h
Consumo de Gás Natural (G20)	4.5 m³/h
Peso Líquido	2150 kg
Potência	36 kW
Tensão	230 V