

# 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



## Forno de Pizza Industrial a Gás Fixo UG160K, 13 Pizzas Ø30cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2111.576	<b>Modelo:</b>	UD2111.576
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2111.576

### Descricao Resumida

Forno de pizza industrial a gás, com capacidade para 13 pizzas Ø30cm e produção de 195 pizzas/hora. Controlo digital independente de temperatura e eficiência energética.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza a Gás — Forno Gás Fixo — Principais Vantagens

Concebido para o dinâmico setor profissional de hotelaria e restauração, este equipamento de cozedura de pizzas destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura em material de refração vibrado, com uma elevada percentagem de óxido de alumínio, garante a máxima retenção e distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a confeção de pizzas de qualidade superior.

O aparelho conta com um sistema de aquecimento ciclométrico e um queimador ecológico, otimizando a distribuição precisa do calor. Um ventilador integrado previne o arrefecimento prematuro do interior. O sistema de recirculação de gases contribui para uma significativa poupança de energia, tornando-o uma escolha simultaneamente económica e sustentável.

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

### Aplicações Profissionais

Este forno a gás é a solução ideal para pizzarias com alta afluência, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração que procuram oferecer pizzas frescas e saborosas, estabelecimentos de catering e pontos de venda para levar (take-away). A sua impressionante 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.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2100x2350x2050 mm
Capacidade de Pizzas	13 pizzas de Ø 30 cm
Produção por Hora	195 pizzas/hora

Característica	Detalhe
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

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de combustível que este forno de pizza pode utilizar?**

Este forno industrial foi concebido para operar com Gás Propano Líquido (GPL) ou Gás Natural (G20), adaptando-se com facilidade à sua infraestrutura de energia existente. Esta flexibilidade assegura uma operação contínua e eficiente.

### **Como são controladas as temperaturas do chão e da cúpula neste equipamento?**

As temperaturas do chão e da cúpula são geridas de forma independente através de um controlador digital de alta precisão. Este sistema permite ajustes minuciosos para otimizar a cozedura de diferentes massas e coberturas.

### **Qual é a capacidade de produção horária deste forno para uma pizzaria?**

Com uma capacidade para assar simultaneamente 13 pizzas de Ø30cm, este aparelho assegura uma produção impressionante de até 195 pizzas por hora. Ideal para responder a picos de procura em negócios com elevado volume.

### **Este forno oferece otimização do consumo energético?**

Sim, o design deste forno incorpora um sistema de aquecimento ciclométrico com queimador ecológico e recirculação de gases. Estas características combinadas garantem uma significativa poupança de energia e custos operacionais.

### **Para que tipos de ambientes profissionais é este forno mais adequado?**

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias de grande dimensão, restaurantes italianos, cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de elevada capacidade e consistência na produção de pizzas frescas, deliciosas e na quantidade necessária.