

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 a Gás Profissional para Pizza – 195 Pizzas/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.577	Modelo:	UD2111.577
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2111.577

Descricao Resumida

Forno a gás fixo para pizza, ideal para alta produção em cozinhas profissionais. Capacidade de 195 pizzas/hora. Controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizza — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento a gás para confeção de pizzas é a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram maximizar a produção de pizzas com elevada eficiência e consistência. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade asseguram um desempenho duradouro e fiável, mesmo em ambientes de grande exigência.

Com aquecimento ciclométrico avançado, este dispositivo assegura uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura perfeita. O queimador ecológico minimiza o consumo energético, enquanto o ventilador inteligente otimiza a temperatura e previne o arrefecimento, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.

O controlo independente da temperatura no chão e na cúpula, gerido por um controlador digital preciso, oferece total flexibilidade e controlo sobre o processo de confeção. Esta funcionalidade permite adaptar o equipamento a diferentes tipos de massa e recheios, garantindo sempre resultados excecionais e a satisfação da sua clientela.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é perfeito para padarias de grande volume, restaurantes com oferta diversificada de pizzas e hotéis com serviço de restauração que desejam otimizar a preparação. A sua capacidade de produção de 195 unidades por hora torna-o adequado para operações com elevada procura. Ideal para estabelecimentos que valorizam a eficiência energética e a precisão no controlo de cozedura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2100x2350x2050 mm
Capacidade de Pizzas	13 pizzas (Ø30 cm)
Produção Horária	195 pizzas/hora
Consumo GPL	3.8 kg/h

Característica	Detalhe
Consumo Gás Natural (G20)	4.5 m³/h
Peso Líquido	2150 kg
Potência	36 kW
Tensão	230 V
Material de Construção	Material refratário vibrado com alto teor de óxido de alumínio
Aquecimento	Ciclométrico com queimador ecológico
Controlo de Temperatura	Digital independente para chão e cúpula
Funcionalidades Adicionais	Ventilador para otimização da temperatura, recirculação de gases para poupança energética

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção horária deste forno a gás para pizzas?

Este equipamento consegue produzir até 195 pizzas por hora, com cada pizza a ter um diâmetro de 30 cm, sendo ideal para operações de alto volume.

É possível controlar a temperatura de forma independente para diferentes partes do forno?

Sim, o forno possui controlo digital independente para a temperatura do chão e da cúpula, permitindo uma cozedura precisa e adaptada a diversas receitas.

Que tipo de material é utilizado na construção da câmara de cozedura?

A câmara de cozedura é feita de material refratário vibrado com alta percentagem de óxido de alumínio, garantindo durabilidade excepcional e excelente desempenho térmico.

Quais são os requisitos de alimentação elétrica e de gás para este forno?

O forno requer uma tensão de 230 V e pode operar com GPL (consumo de 3.8 kg/h) ou Gás Natural G20 (consumo de 4.5 m³/h), oferecendo flexibilidade na instalação.

Este forno inclui funcionalidades para otimização energética e de temperatura?

Sim, integra um ventilador para otimização da temperatura e um sistema de recirculação de gases, que asseguram uma notável poupança energética e mantêm a estabilidade térmica.