

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizzas Elétrico para 4 Pizzas de 25cm, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.805	Modelo:	FORNO DE PIZZAS ELECTRICO UD501 4x25cm (DIAM.)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO DE PIZZAS ELECTRICO UD501 4x25cm (DIAM.)

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico compacto para cozinhas profissionais. Coze 4 pizzas de 25cm, com aquecimento superior e inferior ajustável. Placa refratária para calor homogêneo.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Elétrico — Vantagens Profissionais

Maximize a eficiência da sua cozinha com este forno de pizzas elétrico, concebido para um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. A sua capacidade de cozer até 4 pizzas simultaneamente, com 25 cm de diâmetro cada, otimiza o fluxo de trabalho e garante um serviço rápido e de qualidade, ideal para picos de procura.

Equipado com aquecimento superior e inferior ajustável, este equipamento assegura uma cozedura uniforme e perfeita. A placa de cozedura em material refratário contribui para uma distribuição homogênea do calor, resultando em pizzas consistentemente douradas e estaladiças, com a base impecável que os clientes apreciam.

A construção robusta e a potência de 4 kW garantem durabilidade e fiabilidade, essenciais para o uso intensivo profissional. Este forno é uma solução energética eficiente, convertendo a eletricidade em calor de forma eficaz para reduzir os custos operacionais, mantendo sempre a temperatura ideal para a excelência na confeção de pizzas.

Aplicações

Este forno elétrico é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e bares com alta demanda de pizzas. A sua capacidade e rapidez de cozedura permitem atender grandes volumes de pedidos, assegurando a satisfação do cliente em estabelecimentos de pequeno a médio porte. É perfeito para espaços que procuram um equipamento fiável e de fácil manuseamento, que garanta resultados consistentes ao longo do dia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	760x720x360 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	500x500x100 mm
Capacidade	4 Pizzas (25 cm diâmetro)

Potência	4 kW
-----------------	------

Tensão	400 V
---------------	-------

Peso Líquido	56 kg
---------------------	-------

Peso Bruto	58 kg
-------------------	-------