

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: 14/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizzas Elétrico Profissional 4+4 x 25cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.810	Modelo:	FORNO DE PIZZAS ELECT. UD502 4+4 x 25cm (DIAM.)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO DE PIZZAS ELECT. UD502 4+4 x 25cm (DIAM.)

Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico profissional com capacidade para 8 pizzas de 25cm. Aquecimento superior/inferior ajustável e placa refratária para cozedura homogênea e eficiente.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico foi concebido especificamente para a restauração, hotelaria e estabelecimentos com serviço de take-away, garantindo um desempenho excepcional na confeção de pizzas. Com dupla câmara e capacidade para 4+4 pizzas de 25 cm de diâmetro, permite uma produção eficiente e contínua para satisfazer as exigências dos picos de trabalho.

Ajuste independente do aquecimento superior e inferior assegura a cozedura perfeita de cada pizza, evitando zonas mal cozidas ou queimadas. A placa de cozedura em material refratário contribui para uma distribuição homogênea do calor e para a obtenção de uma base estaladiça, características essenciais de uma pizza de qualidade.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, cadeias de fast-food e hotéis que procuram otimizar o seu serviço de pizzas. A sua robustez e capacidade tornam-no adequado para estabelecimentos com alto volume de pedidos, garantindo rapidez e consistência na qualidade final do produto.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	760x720x500 mm
Dimensões Câmara (AxLxP)	100x500x500 mm
Capacidade	4+4 pizzas (25 cm diâmetro)
Potência	6 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Peso Líquido	73 kg
Peso Bruto	83 kg
Tipo de Aquecimento	Superior e inferior ajustável
Placa de Cozedura	Material refratário