

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Eléctrico de Pizzas Profissional 4+4 x 30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.814	Modelo:	FORNO DE PIZZAS ELECT. UD552 4+4 x 30cm (DIAM.)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO DE PIZZAS ELECT. UD552 4+4 x 30cm (DIAM.)

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com duas câmaras, capacidade para 8 pizzas (Ø 30cm), controlo digital de temperatura e aquecimento ajustável para cozedura perfeita.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura célere e homogénia. Ideal para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço, oferece fiabilidade e desempenho excecionais para a sua operação diária.

Com duas câmaras independentes, cada uma com capacidade para quatro pizzas de 30 cm de diâmetro, permite uma produção eficiente e contínua. O controlo individual da temperatura em cada câmara assegura que cada fornada atinge a perfeição, adaptando-se a diferentes tipos de massa e recheios.

A placa de cozedura em material refratário e a distribuição de calor ajustável entre a parte superior e inferior garantem uma base crocante e um topo gratinado na medida certa. O indicador de temperatura interior digital e o termostato digital proporcionam precisão total no controlo do processo, resultando em pizzas consistentemente deliciosas.

Aplicações

Perfeito para pizzarias de grande movimento, restaurantes italianos, bares com serviço de refeições e qualquer estabelecimento HORECA que deseje oferecer pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade de produção (4+4 pizzas) torna-o adequado para picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Este forno também é uma excelente opção para hotéis e empreendimentos turísticos que procuram expandir a sua oferta gastronómica ou para serviços de catering que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para eventos de média e grande dimensão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	870 x 820 x 780 mm

Característica	Detalhe
Largura Câmara	620 mm
Profundidade Câmara	620 mm
Altura Câmara	150 mm
Capacidade de Pizzas	4 + 4 (Ø 30 cm)
Peso Líquido	144 kg
Peso Bruto	154 kg
Potência	10 kW
Tensão	400 V