

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza Elétrico Profissional 8 Pizzas 33cm – 11 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.820	<b>Modelo:</b>	UD2522.820
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	155 kg	<b>Dimensões:</b>	930 x 840 x 780 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2522.820
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Forno de pizzas elétrico profissional com capacidade para 8 unidades de 33 cm (4+4).  
Controlo digital de temperatura, aquecimento superior/inferior para cozedura uniforme.

## Descricao Completa

### forno de pizza elétrico — Forno de Pizzas – Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de pizzarias, restaurantes e espaços de restauração com elevada produção, este forno elétrico confere um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta, aliada a uma tecnologia de aquecimento avançada, garante uma cozedura uniforme, transformando cada pizza numa experiência gastronómica de excelência.

Dispõe de um indicador de temperatura interior digital e controlo ajustável da saída de calor superior e inferior, possibilitando uma precisão inigualável. Assim, todas as pizzas são cozidas na perfeição, com bases crocantes e recheios suculentos, graças à placa de cozedura em material refratário que distribui o calor de forma homogênea. A eficiência energética e a facilidade de utilização fazem deste equipamento uma mais-valia para qualquer cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo os custos operacionais.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para estabelecimentos como pizzarias tradicionais, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e empresas de catering que necessitam de uma produção contínua de pizzas de alta qualidade. Com uma capacidade para 8 unidades de 33 cm (distribuídas em 4+4 câmaras), é perfeito para gerir picos de procura, garantindo agilidade e eficiência. A durabilidade e fiabilidade deste equipamento são adequadas para ambientes de uso intensivo, onde a rapidez e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	930x840x780 mm
<b>Largura da Câmara</b>	680 mm
<b>Profundidade da Câmara</b>	680 mm
<b>Altura da Câmara</b>	150 mm
<b>Capacidade de Pizzas</b>	8 (4+4 de 330 mm de diâmetro)

<b>Peso Líquido</b>	155 kg
<b>Peso Bruto</b>	165 kg
<b>Potência</b>	11 kW
<b>Tensão</b>	400 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de energia deste equipamento?**

Este equipamento opera a eletricidade, necessitando de uma ligação de 400 V com uma potência de 11 kW, o que garante um aquecimento eficiente e estável para a sua cozinha profissional.

### **Quantas pizzas consigo cozer em simultâneo com este forno?**

Com este modelo de forno, é possível cozer até 8 pizzas de 33 cm de diâmetro em simultâneo, graças às suas duas câmaras de cozedura (4+4), otimizando a produção em períodos de maior procura.

### **Quais são os principais mecanismos para garantir uma cozedura uniforme?**

A distribuição homogênea do calor é assegurada pela placa de cozedura em material refratário e pelo controlo ajustável das resistências superior e inferior, complementado por um termostato digital para máxima precisão.

### **Este forno é adequado para um ambiente profissional de alta intensidade?**

Sim, este forno foi projetado especificamente para utilização profissional em estabelecimentos de restauração e hotelaria, apresentando uma construção robusta e uma potência elevada de 11 kW para suportar a exigência de produção contínua.

### **Quais são os requisitos de instalação elétrica para este modelo?**

Este forno exige uma ligação elétrica de 400 V com uma potência de 11 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista certificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento correto e eficiente do equipamento na sua operação diária.