

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fornos de Pizza Elétrico para 8 Pizzas de 33cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.820	<b>Modelo:</b>	FORNO DE PIZZAS ELECT. UD602 4+4 x 33cm (DIAM.)
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para uso profissional, com capacidade para 8 pizzas de 33 cm. Possui termostato digital, aquecimento superior/inferior ajustável e placa refratária para cozedura uniforme. Dimensões: 93x84x78 cm.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este forno elétrico foi concebido especificamente para atender às exigências de pizzarias, restaurantes e espaços de restauração com alto volume de produção, garantindo um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta e a tecnologia de aquecimento avançada asseguram uma cozedura uniforme, transformando cada pizza numa experiência gastronómica.

A incorporação de um indicador de temperatura interior digital e controlo ajustável da saída de calor superior e inferior permite uma precisão sem precedentes, assegurando que cada pizza é cozida na perfeição. Graças à placa de cozedura em material refratário, o calor é distribuído de forma homogênea, resultando em bases crocantes e recheios suculentos. A eficiência energética e a facilidade de utilização tornam este forno uma mais-valia para qualquer cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo os custos operacionais.

### Aplicações

Ideal para estabelecimentos como pizzarias, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e espaços de catering que necessitam de uma produção contínua de pizzas de alta qualidade. Com capacidade para 8 pizzas de 33 cm (4+4), este forno é perfeito para gerir picos de procura, garantindo agilidade e eficiência. A sua durabilidade e fiabilidade são adequadas para ambientes de uso intensivo, onde a rapidez e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<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>	4+4 (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