

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Gás para 4 Pizzas Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.060	Modelo:	UD5200.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	116 kg	Dimensões:	1100 x 950 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.060
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno a gás profissional para 4 pizzas Ø300mm. Robusto e adaptável (gás natural ou GPL), com ignição eletrónica e controlo digital da temperatura.

Descricao Completa

Forno industrial a gás para pizzas — Forno a Gás para Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento de confeção possibilita uma cozedura uniforme e eficiente de até quatro pizzas de 300 mm em simultâneo. A ignição eletrónica e o controlo digital da temperatura interna simplificam a operação, permitindo aos chefs manterem a atenção na qualidade dos alimentos. Para além disso, a sua adaptabilidade a gás natural ou GPL confere flexibilidade inigualável a qualquer cozinha profissional com volume médio a elevado de produção.

Aplicações Profissionais

A estrutura robusta e o sistema de plataforma modular garantem uma gestão otimizada do espaço e uma durabilidade prolongada, indispensáveis em ambientes de restauração de alta exigência. A válvula de segurança magnética incorporada eleva os padrões de segurança, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Este equipamento profissional é a solução ideal para quem procura alto desempenho e fiabilidade na produção contínua de pizzas, mesmo em cozinhas com espaço reduzido ou infraestruturas de gás variadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	1100 x 950 x 520 mm
Dimensão Interior (L x P x A)	615 x 615 x 150 mm
Capacidade	4 pizzas de Ø300 mm
Peso Líquido	116 kg
Peso Bruto	120 kg
Volume	0.54 m ³
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Alimentação	Gás (natural ou GPL)
Ignição	Eletrónica
Controlo de Temperatura	Indicador digital
Segurança	Válvula magnética
Tipo	Forno Simples

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este forno?

Este forno é versátil, podendo ser adaptado para operar tanto com gás natural como com GPL, mediante a instalação adequada.

Quantas pizzas de uma só vez é possível confeccionar?

O forno tem capacidade para confeccionar até quatro pizzas com um diâmetro de 300 mm em simultâneo, ideal para otimizar o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Onde posso utilizar este equipamento?

É ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a confeção de pizzas.

Este forno possui algum sistema de segurança?

Sim, o forno está equipado com uma válvula de segurança magnética, que garante a máxima segurança durante a operação, cortando o fornecimento de gás em caso de anomalia, protegendo o seu investimento.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno?

O forno requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Recomenda-se a consulta a um técnico qualificado para garantir uma instalação elétrica segura e conforme com as normas em vigor.