

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Profissional a Gás para 4 Pizzas de Ø300mm Simples

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.060	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA GAS UDFPG4 SIMPLES 4 PIZZAS DIAM.300mm
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO PIZZA GAS UDFPG4 SIMPLES 4 PIZZAS DIAM.300mm

### Descricao Resumida

Forno a gás profissional para 4 pizzas Ø300mm. Robusto e adaptável (gás natural ou GPL), com ignição eletrónica e indicação digital de temperatura. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Forno a Gás para Pizzas — Performance e Vantagens

Este forno a gás foi projetado para otimizar a preparação de pizzas em ambientes profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua ignição eletrónica e o controlo digital da temperatura interior facilitam a operação, permitindo aos chefs manterem o foco na qualidade do produto final. Com a capacidade de adaptar-se tanto a gás natural como a GPL, oferece uma flexibilidade incomparável para qualquer instalação HORECA.

A estrutura robusta e o sistema de plataforma modular asseguram uma gestão otimizada do espaço e uma durabilidade prolongada, essenciais num ambiente de restauração de alta exigência. A válvula de segurança magnética integrada eleva os padrões de segurança, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado, este forno garante que até 4 pizzas de 300mm de diâmetro sejam confeccionadas à perfeição, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes com rapidez e consistência.

### Aplicações

Perfeito para pizzarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para a produção contínua de pizzas. A sua versatilidade para trabalhar com gás natural ou GPL torna-o adequado para uma vasta gama de configurações de cozinha, desde as mais urbanas às com acesso limitado a gás natural. O design compacto permite a sua integração em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

### Especificações 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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	116 kg
<b>Peso Bruto</b>	120 kg
<b>Volume</b>	0.54 m <sup>3</sup>
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Alimentação</b>	Gás (natural ou GPL)
<b>Ignição</b>	Eletrónica
<b>Controlo de Temperatura</b>	Indicador digital
<b>Segurança</b>	Válvula magnética
<b>Tipo</b>	Forno Simples