

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás Duplo para Pizza Ø 30cm - 8 Pizzas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.062	<b>Modelo:</b>	5200.062
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	230 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 950 x 1040 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	5200.062

### Descricao Resumida

Forno a gás DUPLO para pizzas, ideal para restauração. Coze 8 pizzas de 30cm simultaneamente com ignição eletrónica e controlo digital.

## Descricao Completa

### forno pizza a gás — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este formidável equipamento foi concebido para otimizar o seu serviço de pizzeria, permitindo a confeção simultânea de múltiplas pizzas com total eficiência. A sua capacidade de adaptação para gás natural ou GPL confere-lhe uma versatilidade notável, adequando-se a diversas configurações de cozinha profissional. Desfrute de um controlo preciso da temperatura interna e de um sistema de ignição eletrónica que garante um arranque rápido e seguro, essencial em ambientes de ritmo acelerado.

A pensar na durabilidade e facilidade de manutenção, o aparelho incorpora uma válvula de segurança magnética, assegurando um funcionamento fiável e protegendo o seu investimento. A estrutura modular do forno de pizza facilita tanto a instalação como a eventual expansão, tornando-o uma solução flexível para negócios em crescimento. Ideal para manter a qualidade consistente em cada fornada, este forno é um aliado indispensável para qualquer pizzeria que ambicione a excelência.

### Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho é a escolha perfeita para pizarias, restaurantes, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que se dedique à confeção de pizzas. Com a sua câmara dupla, permite gerir picos de procura e satisfazer rapidamente os pedidos dos clientes. A sua versatilidade no tipo de gás torna-o adequado para cozinhas com diferentes infraestruturas. A qualidade de cocção assegurada por este equipamento é ideal para quem procura produzir pizzas de forma consistente e com elevada qualidade, contribuindo para a reputação do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Exteriores (CxPxAl)	1100x950x1040 mm
Dimensão Interior (CxPxAl)	615x615x150 mm
Capacidade	4 + 4 Pizzas (Ø 300 mm)

Característica	Valor
Peso Líquido	230 kg
Peso Bruto	245 kg
Volume	1.08 m <sup>3</sup>
Potência	10 kW
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Natural ou GPL
Ignição	Eletrónica
Indicador de Temperatura	Digital

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de pizzas que o forno consegue cozer?**

Este forno, com as suas duas câmaras, tem capacidade para cozer um total de 8 pizzas, com um diâmetro máximo de 30cm cada, o que é ideal para operações de alto volume.

### **É possível utilizar este forno com diferentes tipos de gás?**

Sim, o forno é versátil e pode ser adaptado para funcionar tanto com gás natural quanto com gás GPL, proporcionando flexibilidade para a sua instalação.

### **Como é controlada a temperatura dentro do forno?**

O equipamento está munido de um indicador de temperatura interior digital, permitindo-lhe monitorizar e ajustar o calor com grande precisão para garantir a cozedura ideal das suas pizzas.

### **Em que tipo de estabelecimentos este forno é mais recomendado?**

Devido à sua capacidade e características robustas, é altamente recomendado para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho fiável e consistente.

### **A manutenção do forno é complicada devido ao seu sistema modular?**

Pelo contrário, o sistema de plataforma modular foi concebido para facilitar tanto a montagem inicial como qualquer manutenção futura, tornando o processo mais simples e eficiente.