

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Forno Profissional a Gás Duplo para 12 Pizzas de 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.066	<b>Modelo:</b>	UD5200.066
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	307 kg	<b>Dimensões:</b>	1400 x 950 x 1040 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5200.066
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Forno duplo a gás para 12 pizzas de 300mm. Versátil (GPL/gás natural), seguro com ignição eletrónica e controlo digital da temperatura.

## Descricao Completa

### forno de pizza a gás — Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Otimize a sua produção de pizza com este equipamento de cozedura a gás, concebido para alta performance em ambientes profissionais. Este forno, com capacidade para confeccionar simultaneamente até 12 pizzas de 300mm, é a solução perfeita para estabelecimentos com elevado volume de pedidos, garantindo rapidez e eficiência no serviço. A sua construção robusta e tecnologia avançada, como ignição eletrónica e válvulas de segurança magnéticas, asseguram um controlo preciso da temperatura e uma operação segura.

A flexibilidade é uma das grandes mais-valias deste aparelho, permitindo a sua adaptação tanto a gás natural quanto a GPL, facilitando a instalação em diversas configurações de cozinha profissional. O sistema de plataforma modular simplifica não só a montagem, mas também a manutenção, prometendo uma vida útil prolongada. Além disso, o indicador digital de temperatura interna oferece um acompanhamento rigoroso do processo de cozedura, assegurando que cada pizza seja confeccionada na perfeição.

### Aplicações Profissionais

Este forno duplo é ideal para pizzarias com procura elevada, restaurantes movimentados, hotéis que servem grande volume de refeições e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto rendimento. A dupla câmara permite gerir picos de produção de forma eficaz, otimizando o tempo de serviço e garantindo a satisfação do cliente em qualquer ambiente profissional exigente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1400x950x1040 mm
Capacidade	6+6 Pizzas (300mm diâmetro)
Dimensão Interior	915x615x150 mm
Peso Líquido	307 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	322 kg
Volume	1.38 m <sup>3</sup>
Potência	15x2 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno de pizza a gás?**

R: Este forno de pizza a gás duplo tem dimensões de 1400x950x1040 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente para uma ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção, recomendando-se uma folga mínima de 10 cm em todos os lados.

**P: Quais são os requisitos de instalação para este forno, especificamente sobre a alimentação de gás e eletricidade?**

R: O forno é adaptável tanto para gás natural como para GPL, permitindo flexibilidade na instalação. A ignição eletrónica requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para as ligações de gás e eletricidade.

**P: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno de pizza profissional para garantir a sua longevidade?**

R: A manutenção regular inclui a limpeza diária das câmaras de cozedura e do exterior do forno. Recomenda-se a verificação periódica dos queimadores e válvulas de segurança por um profissional qualificado. Para a limpeza, usar produtos específicos para equipamentos de restauração e um pano húmido, evitando abrasivos que possam danificar as superfícies.

**P: Este forno de pizza a gás oferece alguma garantia ou serviço de assistência técnica?**

R: Sim, este equipamento conta com garantia de fabricante contra defeitos de produção. Para assistência técnica, a nossa equipa está disponível para encaminhar o seu pedido e garantir o suporte necessário, assegurando o bom funcionamento e a resolução de eventuais problemas.

**P: É possível ajustar a temperatura de forma precisa neste forno?**

R: Sim, o forno está equipado com um indicador de temperatura interior digital, que permite um acompanhamento rigoroso e um controlo preciso da temperatura em cada câmara. Esta funcionalidade é essencial para adaptar o processo de cozedura às diferentes necessidades de cada pizza, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.