

# 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 a Gás Profissional para 9 Pizzas Ø300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.068	<b>Modelo:</b>	UD5200.068
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	1400 x 1250 x 520 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5200.068
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Forno profissional a gás para 9 pizzas Ø300mm. Adaptável a gás natural ou GPL, com ignição eletrónica e controlo digital de temperatura. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Forno a Gás para Pizza — Forno Gás Pizza — Principais Vantagens

Concebido para as exigências elevadas do setor da restauração e hotelaria, este equipamento de confeção é a escolha perfeita para negócios que procuram máxima eficiência e celeridade. A sua capacidade para cozer nove pizzas de 300 mm de diâmetro em simultâneo assegura um serviço ágil, mesmo durante os períodos de maior afluência de clientes. A flexibilidade operacional é inigualável, permitindo uma fácil adaptação a gás natural ou GPL.

Dispõe de ignição eletrónica do queimador e um indicador digital que exhibe a temperatura interna, garantindo um controlo preciso do processo de cocção. Assim, as pizzas são sempre cozinhadas na perfeição, apresentando uma base estaladiça e ingredientes no ponto certo. A segurança é uma prioridade, assegurada por uma válvula de segurança magnética. Adicionalmente, o sistema de plataforma modular otimiza a manutenção e permite futuras expansões, tornando este forno um investimento seguro e duradouro para a sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura a gás é ideal para pizzarias com elevado volume de produção, restaurantes italianos, snack-bares com oferta de refeições, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de produzir grandes quantidades de pizzas de forma contínua e com qualidade superior. Igualmente adequado para empreendimentos de restauração emergentes que procurem um equipamento robusto e fiável desde o primeiro dia de operação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	9 Pizzas de Ø300 mm
Dimensões Externas (LPA)	1400x1250x520 mm
Dimensões Interiores (LPA)	915x915x150 mm
Peso	200 kg

Característica	Detalhe
Volume	0.91 m <sup>3</sup>
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Adaptável a Gás Natural ou GPL
Ignição	Eletrónica do queimador
Controlo de Temperatura	Indicador digital de temperatura interior
Segurança	Válvula de segurança magnética
Estrutura	Sistema de plataforma modular

## Perguntas Frequentes

---

**P: Este forno pode ser utilizado tanto com gás natural como com GPL?**

R: Sim, o forno está preparado para operar eficientemente com gás natural ou com GPL, proporcionando grande flexibilidade na sua instalação em cozinhas profissionais. Esta adaptabilidade é crucial para diferentes tipos de estabelecimentos.

**P: Quantas pizzas de 300 mm de diâmetro consegue cozer em simultâneo?**

R: Este modelo foi especificamente desenvolvido para cozer até 9 pizzas de 300 mm de diâmetro ao mesmo tempo, otimizando a produtividade e a gestão do tempo de serviço. É ideal para períodos de maior procura.

**P: Quais são os benefícios de ter um indicador digital de temperatura interna?**

R: O indicador digital da temperatura interior permite um controlo extremamente preciso e constante do calor no forno, o que é fundamental para uma cozedura uniforme e perfeita das pizzas. A precisão da temperatura ajuda a manter a qualidade consistente.

**P: A manutenção deste forno a gás é simples e prática?**

R: A manutenção deste equipamento é consideravelmente facilitada pelo seu sistema de plataforma modular. Este design inovador permite um acesso simplificado aos componentes internos, reduzindo o tempo e o esforço necessários para a sua manutenção.

**P: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás?**

R: O forno requer uma ligação de gás adaptada e uma alimentação elétrica de 230 V para a ignição eletrónica e o display digital. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás.