

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás para Pizza - 9 Pizzas Ø300mm - Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.068	<b>Modelo:</b>	FORNO PIZZA GAS UDFPG9 SIMPLES 9 PIZZAS DIAM.300mm
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

**Modelo**FORNO PIZZA GAS UDFPG9 SIMPLES 9 PIZZAS  
DIAM.300mm**Descricao Resumida**

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

**Descricao Completa****Forno a Gás para Pizza Profissional — Principais Vantagens**

Desenvolvido para responder às elevadas exigências do setor HORECA e hotelaria, este forno a gás para pizza é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e rapidez. A sua capacidade para nove pizzas de 300 mm de diâmetro simultaneamente garante um serviço ágil mesmo em momentos de pico de procura.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a adaptação fácil a gás natural ou GPL, o que proporciona uma flexibilidade operacional inigualável. Com ignição eletrónica do queimador e um indicador digital de temperatura interior, o controlo preciso do processo de cozedura é garantido, resultando em pizzas sempre perfeitas com uma base estaladiça e ingredientes no ponto certo.

A segurança é assegurada pela válvula de segurança magnética, enquanto o sistema de plataforma modular facilita a manutenção e, eventualmente, a expansão futura. Invista num equipamento que otimiza o seu tempo de serviço e a qualidade do produto final.

**Aplicações**

Este forno a gás é perfeito para pizzarias com volume elevado, restaurantes italianos, bares com oferta de comida, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de produzir grandes quantidades de pizzas de forma contínua e com elevada qualidade. É também adequado para novos negócios que procurem um equipamento robusto e fiável desde o primeiro dia.

**Especificações Técnicas****Característica****Detalhe**

<b>Capacidade</b>	9 Pizzas de Ø300 mm
<b>Dimensões Externas (LPA)</b>	1400x1250x520 mm
<b>Dimensões Internas (LPA)</b>	915x915x150 mm
<b>Peso</b>	200 kg
<b>Volume</b>	0.91 m <sup>3</sup>
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Tipo de Gás</b>	Adaptável a Gás Natural ou GPL
<b>Ignição</b>	Eletrónica do queimador
<b>Controlo de Temperatura</b>	Indicador digital de temperatura interior
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança magnética
<b>Estrutura</b>	Sistema de plataforma modular