

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Pizza Eléctrico Rotativo Touch Screen 8 Pizzas (300mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.860	Modelo:	2110.860
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.860

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico touch screen rotativo com capacidade para 8 pizzas de 300mm. Ideal para produção em larga escala e cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este sistema de confeitura elétrico profissional destaca-se pela sua eficiência e precisão na cozedura de pizzas. Equipado com uma base giratória e sistema de controlo tátil, otimiza o processo de cozedura e permite o ajuste fino da temperatura e velocidade. Concebido com materiais de alta qualidade e isolamento térmico, garante uma produção consistente e energética para qualquer estabelecimento comercial.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e cafetarias que procuram um forno de pizza de alto desempenho para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima qualidade dos produtos. A sua capacidade de produção horária elevada e o controlo preciso da cozedura tornam-no indispensável em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu negócio. A versatilidade do equipamento permite ainda a confeitura de diferentes tamanhos de pizza, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Características Técnicas

Dimensões	1388x1438x1697 mm
Largura Câmara	620,5 mm
Profundidade Câmara	1100 mm
Altura Câmara	180 mm
Nº Pizzas	8 (300mm) / 7 (350mm) / 3 (500mm)
Produção Horária	80 (300mm) / 60 (350mm) / 25 (500mm)
Potência	9,7 kW
Consumo Máximo	16,2 kW

Peso Líquido - Bruto	527-598 kg
Tensão	400 V
Dimensões com Embalagem	1460x1230x2021 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de controlo possui este forno de pizza?

O forno está equipado com um sistema de controlo “Touch Screen” intuitivo, que permite uma gestão precisa das diferentes funções e parâmetros de cozedura. Esta tecnologia garante uma utilização fácil e eficiente para a sua equipa.

É possível ajustar a temperatura de forma independente no teto e no chão?

Sim, este forno oferece a funcionalidade de temperatura diferenciada entre o teto e o chão, bem como resistências diferenciadas inferior e superior. Isso garante uma cozedura otimizada e uniforme para cada pizza, adaptando-se perfeitamente a diversas receitas.

Qual a capacidade de produção de pizzas por hora?

A capacidade de produção horária é notável, permitindo confeccionar até 80 pizzas de 300mm, 60 pizzas de 350mm, ou 25 pizzas de 500mm. Esta elevada produtividade é ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos.

Quais as vantagens da base giratória?

A base giratória com controlo de direção e velocidade de rotação assegura uma cozedura mais homogénea e eficiente, eliminando a necessidade de virar as pizzas manualmente. Este recurso contribui para a qualidade final do produto e otimiza o tempo de preparação.

Este forno possui iluminação interna?

Sim, o forno integra iluminação interna dupla com lâmpadas halógenas, o que proporciona uma excelente visibilidade durante todo o processo de cozedura. Isto facilita o acompanhamento constante da confeção das pizzas sem abrir a porta.