

# 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: 22/07/2026

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



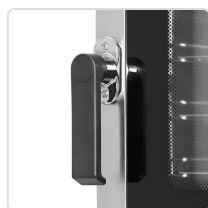
Acesso rapido  
ao produto

## Forno de Convecção Elétrico com Vapor 4 Tabuleiros 60x40

### Informacoes do Produto

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| SKU:   | EU1722 | Modelo: | 1722 |
| Marca: | EUTRON | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | EUTRON |
| Modelo | 1722   |

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Energia               | Elétrico |
| Instalação            | De Chão  |
| Nº de Tabuleiros / GN | 4        |

Descricao Resumida

Forno de Convecção Elétrico a Vapor com capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm, ideal para pastelaria e gastronomia profissional em cozinhas comerciais.

Descricao Completa

### Forno de Convecção Elétrico — Forno de Convecção – Principais Vantagens

Descubra o Forno de Convecção Elétrico com Vapor EC01-E, a solução ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência, precisão e versatilidade. Este equipamento de confeitaria, desenhado com um exterior em aço inoxidável 201, garante não só uma resistência superior à corrosão, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, essenciais para ambientes de hotelaria e restauração.

Com um design compacto de bancada, este forno adapta-se perfeitamente a qualquer espaço, otimizando a área útil da sua cozinha comercial. A sua câmara interna polida, equipada com iluminação resistente a altas temperaturas e uma porta de vidro duplo temperado com visor interior, permite um acompanhamento visual constante do processo de confeitaria, sem perdas de calor. A função de vapor incorporada é um diferenciador, sendo crucial para melhorar a textura e a conservação de uma variedade de alimentos, desde pães e pastelaria fina a assados suculentos. O seu controlo digital oferece uma temperatura precisa e um termostato de segurança para garantir resultados consistentes e seguros.

### Aplicações

Este forno a vapor é perfeito para padarias e pastelarias que necessitam de uma cozedura uniforme para pães e bolos, garantindo a humidade ideal. É igualmente versátil para restaurantes de catering e snack-bares que servem uma vasta gama de pratos, desde assados a guarnições, com exigência

de qualidade e rapidez. A sua capacidade de 4 tabuleiros e as suas dimensões compactas tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficácia.

Características Técnicas

| Característica        | Especificação                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
| Material Exterior     | Aço inoxidável 201                                |
| Design                | Compacto de bancada                               |
| Câmara Interna        | Polida com iluminação                             |
| Porta                 | Duplo cristal temperado, abertura lateral e visor |
| Bandejas Incluídas    | 4 unidades de aço (60 × 40 cm)                    |
| Sistema de Vapor      | Pulverização com conexão de água ¾" traseira      |
| Controlo              | Painel digital                                    |
| Voltagem              | 220?240 V / 50 Hz                                 |
| Potência              | 6 kW                                              |
| Dimensões Externas    | 880 × 800 × 600 mm                                |
| Tamanho da Câmara     | 620 × 422 × 448 mm                                |
| Distância entre Guias | 70 mm                                             |
| Dimensão Bandejas     | 58 × 40 cm                                        |
| Temperatura           | 0 °C a 350 °C                                     |