

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



Hotelequip.pt

Forno Industrial a Gás para 4 Pizzas de 33cm DYP-4G

Informacoes do Produto

SKU:	EU7924-33+7909	Modelo:	7924-33+7909
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7924-33+7909
Energia	Gás

Descricao Resumida

Forno industrial a gás para 4 pizzas Ø33cm, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 9kW com piso em pedra refratária e suporte inox com rodas.

Descricao Completa

Forno pizza a gás — Forno a Gás para Pizzas — Principais Vantagens

Descubra o Forno Industrial a Gás DYP-4G, uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Este equipamento de confeitaria foi desenhado para otimizar o processo de cozedura, garantindo um desempenho superior e resultados consistentes. Ideal para o seu restaurante ou pizzeria, oferece uma cocção uniforme e rápida!

A pensar na segurança e na facilidade de utilização, este forno industrial integra características avançadas como válvulas de segurança magnéticas e um sistema de ignição eletrónica. Controlar a chama de forma contínua permite ajustar a intensidade conforme a necessidade, proporcionando flexibilidade na preparação de diferentes tipos de pizza e outros pratos.

Preparado para grandes volumes de trabalho, o Forno Industrial a Gás DYP-4G é uma máquina de fazer pizza essencial. Com a sua capacidade generosa e construção durável, este forno garante uma produção fluida e sem interrupções, ideal para estabelecimentos com alta procura e uma ementa variada.

Aplicações

Este forno a gás é a escolha perfeita para:

- Pizzarias que procuram uma produção ágil e de alta qualidade.
- Restaurantes e snack-bares com especialidade em massas e assados.
- Catering e eventos para preparação de grandes quantidades de pizzas.
- Hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho.

Características Técnicas

Torneiras	Com válvula de segurança magnética
Sistema de Ignição	Eletrónico
Controlo de Chama	Contínuo
Base de Cozedura	Pedra refratária

Potência	9 kW
Alimentação	220V 50Hz - Gás Natural
Medidas Interiores (L x P x A)	700x700x200mm
Medidas Exteriores (L x P x A)	1100x980x510mm
Capacidade	4 Pizzas de Ø 33cm
Superfície de Cocção	Piso em pedra
Iluminação Interior	Lâmpada
Termostato Regulável	80 a 400°C
Suporte	Aço inoxidável 1100x980mm, Altura 800mm + rodas