

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 Elétrico Profissional 6+6 Pizzas 33cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7908-33+7910	Modelo:	7908-33+7910
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7908-33+7910
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 12 pizzas de Ø 33cm. Ideal para pizzarias e restaurantes, com suporte em inox e rodas.

Descricao Completa

forno elétrico profissional — Forno Elétrico para Pizzas — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitação é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e alta capacidade na produção de pizzas de qualidade. Com um design pensado para o dinamismo das cozinhas profissionais e uma superfície de cocção em pedra refratária, garante um cozimento uniforme e a crocância perfeita para cada pizza. A iluminação interior permite acompanhar o processo sem perdas de calor, enquanto o termostato regulável assegura um controle preciso da temperatura, essencial para resultados impecáveis.

A pensar na otimização do espaço e na funcionalidade, este forno industrial inclui um suporte em aço inoxidável com rodas. Esta característica facilita a mobilidade dentro do seu espaço de trabalho, permitindo uma reorganização flexível da cozinha e uma limpeza mais fácil. A estrutura resistente e os materiais de alta qualidade deste forno de pizzas elétrico asseguram durabilidade e fiabilidade, tornando-o um investimento inteligente para a sua pastelaria, pizzaria ou restaurante.

Aplicações

Este forno elétrico de alta performance é perfeitamente adequado para pizzarias com volume de clientes elevado, snack-bares que desejem diversificar a sua ementa com pizzas estaladiças, e restaurantes que pretendam otimizar a sua produção de pratos quentes. A sua capacidade para elaborar 12 pizzas em simultâneo torna-o indispensável em momentos de pico, garantindo um serviço rápido e eficiente. É também uma escolha excelente para serviços de catering e hotéis que ofereçam um vasto menu de refeições.

Características Técnicas

Potência	18,8 kW
Alimentação	380-400V 50Hz
Medidas Interiores (cada piso)	1050x700x200-2mm
Medidas Exteriores	1400x940x710mm

Peso	232 Kg
Capacidade	12 Pizzas de Ø 33cm
Superfície de Cocção	Pedra refratária
Iluminação Interior	Lâmpada
Termóstato	Regulável de 80 a 400°C
Soporte	Aço inoxidável 1400x940mm, Altura 800mm + rodas