

# 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 Elétrico Profissional Duplo para 12 Pizzas de 33cm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|         |          |
|---------|----------|
| Marca   | EUTRON   |
| Modelo  | 7908-33  |
| Energia | Elétrico |

### Descricao Resumida

Forno elétrico duplo profissional para 12 pizzas de 33cm. Superfície de cozedura em pedra e controlo de temperatura independente para alta eficiência.

## Descricao Completa

### Forno elétrico pizzas — Forno de Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Este robusto **equipamento de confeção** é a solução ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e resultados consistentes na preparação de pizzas. Com capacidade para 12 pizzas de Ø 33cm, este forno elétrico duplo garante uma cozedura uniforme e eficiente, essencial para qualquer pizzeria, restaurante ou snack-bar movimentado. Graças aos seus termostatos mecânicos independentes, cada câmara pode ser controlada separadamente, permitindo que a sua equipa otimize o processo de confeção para diferentes tipos de produtos.

A superfície de cozedura em pedra assegura uma base crocante e dourada, replicando o sabor autêntico das pizzas tradicionais. A iluminação interior facilita a monitorização, enquanto o isolamento em lã garante a retenção de calor e a eficiência energética. Este **forno industrial** é construído para durar, proporcionando um desempenho fiável e uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos. Invista na qualidade e eleve a experiência gastronómica dos seus clientes com este forno profissional.

### Aplicações

O **forno profissional** é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos de restauração, incluindo:

- Pizzarias com grande volume de encomendas, tanto para consumo no local como para take-away.
- Restaurantes italianos que pretendem oferecer pizzas autênticas e de alta qualidade.
- Cozinhas industriais que necessitam de um aparelho de confeção fiável e de alto desempenho.
- Snack-bares e cafetarias que desejam diversificar a sua oferta com pizzas rapidamente preparadas.
- Hotéis e estabelecimentos de catering que servem banquetes ou eventos com buffet de pizzas.

## Características Técnicas

| Característica                   | Detalhe                      |
|----------------------------------|------------------------------|
| Potência                         | 18,8 kW                      |
| Alimentação                      | 380 V 50 Hz                  |
| Medidas Interiores (cada câmara) | 1050 x 700 x 200 mm          |
| Medidas Exteriores               | 1400 x 940 x 710 mm          |
| Peso                             | 232 Kg                       |
| Capacidade                       | 12 pizzas de Ø 33cm          |
| Superfície de Cozedura           | Pedra                        |
| Iluminação Interior              | Sim                          |
| Termostato Mecânico Regulável    | 80 a 400 °C (para cada piso) |
| Termostato de Segurança          | Sim                          |
| Isolamento Interior              | Lã                           |