

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 para 6 Pizzas de 33cm com Suporte

Informacoes do Produto

SKU:	EU7907-33+7910	Modelo:	7907-33+7910
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7907-33+7910
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico para pizzarias e restaurantes, com capacidade para 6 pizzas de 33cm e superfície de cozedura em pedra. Inclui suporte.

Descricao Completa

Forno elétrico pizzas — Forno de Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Potencie a sua produção de pizzas com este forno industrial robusto e eficiente. Projetado para um desempenho superior, este equipamento de confeção permite assar até 6 pizzas de 33 cm em simultâneo, garantindo rapidez e qualidade em cada fornada. A sua superfície de cozedura em pedra assegura uma distribuição uniforme do calor para bases estaladiças e coberturas perfeitamente cozinhadas.

Ideal para restaurantes, pizzarias e cafetarias com alta demanda, este forno elétrico destaca-se pela sua construção durável e pelo controlo preciso da temperatura. Com um termostato regulável até 400°C, pode adaptar-se a uma vasta gama de receitas, desde pizzas clássicas a pães artesanais. A iluminação interior facilita a monitorização do processo de cozedura sem a necessidade de abrir a porta.

Aplicações

Este forno profissional é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de pizzas. É um equipamento indispensável para:

- **Pizzarias:** Acelera o tempo de confeção de grandes volumes de pizzas durante as horas de pico.
- **Restaurantes Italianos:** Assegura a autenticidade e qualidade das suas pizzas com uma cozedura tradicional em pedra.
- **Snack-bares e Cafetarias:** Permite diversificar a oferta com pizzas frescas e quentes, aumentando o leque de opções para os clientes.
- **Catering e Eventos:** Proporciona a capacidade e mobilidade necessárias para servir pizzas em eventos de grande dimensão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência	6 kW
Alimentação	380-400V 50Hz
Dimensões Interiores	1050x700x200 mm
Dimensões Exteriores	1400x940x410 mm
Peso	102 Kg
Capacidade	6 Pizzas de Ø 33cm
Superfície de Cozedura	Pedra
Iluminação	Lâmpada interior
Termostato Regulável	80 a 400°C
Suporte	Aço inoxidável 1400x900mm, Altura 800mm, com rodas