

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

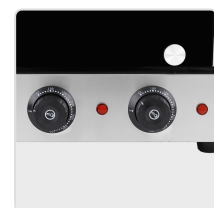


Forno Industrial Convecção Vapor e Grill

Informacoes do Produto

SKU:	EU1717	Modelo:	1717
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1717
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de convecção com função a vapor e grill, ideal para cozer, descongelar e reaquecer alimentos em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Forno convecção industrial — Forno Convecção Vapor — Principais Vantagens

Este forno industrial foi concebido para otimizar os processos de confeção na sua cozinha profissional. Com a capacidade de cozer, descongelar e reaquecer alimentos, este equipamento de confeção oferece uma versatilidade indispensável para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável e a porta de vidro duplo garantem durabilidade e uma visão clara do processo de confeção.

A tecnologia de convecção assegura uma distribuição uniforme do calor, enquanto a função de vapor permite cozinhar alimentos a baixas temperaturas, ideal para técnicas como "sous-vide". Seja para uma pizzeria movimentada ou para uma pastelaria que exige precisão, este equipamento polivalente adapta-se a diversas necessidades, permitindo-lhe preparar uma vasta gama de pratos, desde pizzas estaladiças a tenras peças de carne, incluindo o uso da função grelhador.

Aplicações

Este forno é uma solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha que procuram excelência na confeção a cafetarias com um menu diversificado que requerem flexibilidade e rapidez na preparação. É igualmente ideal para unidades hoteleiras que necessitam de um equipamento fiável para servir pequenos-almoços, almoços e jantares, ou para empresas de catering que precisam de versatilidade e eficiência no transporte e serviço. A sua funcionalidade de vapor e grill torna-o num valioso ativo para cozinhas de produção, onde a qualidade e a consistência são primordiais, e até mesmo para a preparação de pratos com técnicas

de char grill.

Características Técnicas

Capacidade de bandejas	4 bandejas de 440x318 mm
Bandeja inferior	Rotatória
Distância entre guias	70 mm
Temperatura ajustável	50 a 350°C
Temporizador	0 a 120 minutos (acústico)
Funções	Vapor e Grill
Conexão de água (vapor)	3/4" (não inclui depósito, injeção manual)
Material	Aço inoxidável
Porta	Duplo vidro temperado de abertura lateral
Iluminação interna	Resistente a altas temperaturas
Comandos	Localizados na base
Peso	85 kg