

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 Convector Elétrico de Bancada com Grill CO-8F

Informacoes do Produto

SKU:	EU1721	Modelo:	1721
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1721
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto com função grill e vapor, ideal para cozinhas profissionais. Cozinha uniforme em 4 níveis (600x400mm).

Descricao Completa

forno convector elétrico — 8F — Principais Vantagens

Este inovador forno industrial combina a eficiência da convecção com a versatilidade de um grelhador elétrico integrado, ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso diário em ambientes de restauração movimentados.

Com o seu design compacto e capacidade para quatro bandejas, este equipamento de confeitaria permite cozinhar diversos pratos simultaneamente, tornando-o perfeito para estabelecimentos com volume elevado de clientes. A iluminação interior e a porta de vidro duplo asseguram uma monitorização constante dos alimentos, enquanto o isolamento térmico avançado otimiza o consumo energético.

O controlo preciso da temperatura, que varia entre 50 °C e 300 °C, aliado aos dois ventiladores de 45 W, garante uma cocção uniforme e resultados consistentes em todas as preparações. A função de vapor adiciona uma dimensão extra às suas receitas, assegurando suculência e textura perfeitas para todo o tipo de alimentos.

Aplicações

Este forno com grill é uma solução robusta e versátil para uma ampla gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes, snack-bars, pastelarias e hotéis que necessitam de um equipamento fiável para assar, grelhar, cozer e manter a temperatura dos alimentos.

A sua capacidade de cozedura simultânea torna-o indispensável para serviços de catering e eventos, onde a rapidez e a eficiência são cruciais. Desde assados suculentos, pão e bolos perfeitamente cozidos, até legumes estufados e carnes grelhadas, este forno oferece as ferramentas necessárias para elevar a sua ementa.

Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Esmaltado com iluminação
Porta	Duplo vidro para isolamento térmico

Capacidade	4 bandejas de 600 x 400 mm
Alimentação	230 V / 50 Hz
Potência Total	5,1 kW
Rango de temperatura	50 °C – 300 °C
Controlo de Temperatura	Termostato
Dimensões Exteriores	835 x 770 x 575 mm
Dimensões Interiores	700 x 490 x 360 mm
Ventiladores	2 ventiladores de 45 W
Peso Líquido	55 Kg
Peso Bruto	60 Kg
Elemento Grill	Integrado
Temporizador	0 a 120 minutos
Tipo de Energia	Elétrico