

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

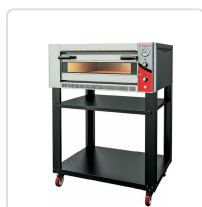


Forno Elétrico 6 Pizzas 30cm, Refratário

Informacoes do Produto

SKU:	EU7907	Modelo:	7907
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7907
Marca	EUTRON

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 6 pizzas de 30cm. Base em pedra refratária, controle de temperatura avançado e alta eficiência energética.

Descrição Completa

forno elétrico para pizzas — Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restaurantes, este equipamento de confeitaria oferece um desempenho excepcional na preparação de pizzas. Com uma capacidade para seis pizzas de 30 cm, é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados de alta qualidade. O controle preciso da temperatura, que varia entre 85°C e 400°C, garante uma cozedura uniforme e perfeita, crucial para obter a massa estaladiça e os ingredientes no ponto certo.

O sistema de isolamento avançado minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de energia e contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável. Este forno industrial é construído com materiais robustos e dispõe de uma superfície de cocção em pedra refratária, essencial para pizzas com base crocante. Além disso, a iluminação interna em cada nível e o indicador de calor manual por piso facilitam o acompanhamento da cozedura, assegurando que cada pizza seja um sucesso culinário.

Aplicações

Este forno elétrico foi concebido para se adaptar às exigências de diversos ambientes profissionais:

- Pizzarias com elevado volume de produção.
- Restaurantes e cafetarias que desejam diversificar a sua ementa com pizzas de excelência.
- Hotéis e espaços de catering que procuram uma solução fiável para servir grandes eventos.

- Serviços de take-away e entrega ao domicílio que requerem rapidez e qualidade constante.

Características Técnicas

Referência	7907
Capacidade	6 pizzas de 30 cm
Tensão	380 V
Potência	6 kW
Peso	85 Kg
Dimensões Internas	920x620x150mm
Dimensões Externas	1250x830x420mm
Temperatura Regulável	85°C / 400°C
Superfície de Cocção	Base de pedra refratária
Iluminação	Lâmpada de iluminação para cada piso