



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Forno Convector Elétrico de 4 Tabuleiros Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EU1716	Modelo:	EC01C
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	EC01C
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 4 tabuleiros (440x318mm). Com exterior em inox, interior esmaltado, porta de vidro duplo, grill e vapor. Temperatura +50°C a +300°C.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Otimize a sua cozinha profissional com o nosso forno convector elétrico, uma solução robusta e eficiente para as exigências do dia a dia. Concebido para oferecer desempenho superior, este forno é perfeito para qualquer estabelecimento que necessite de um cozinhado uniforme e rápido. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta em vidro duplo e a iluminação interior permitem uma monitorização constante do processo de confeção, sem perdas de calor. Com capacidade para 4 tabuleiros de 440x318mm, este equipamento assegura que a sua produção culinária decorre sem interrupções, elevando a qualidade e a rapidez dos pratos servidos. A integração da função vapor e grill oferece versatilidade incomparável, permitindo uma vasta gama de técnicas culinárias num único aparelho. Este forno convector será um aliado essencial para a sua equipa.

Aplicações

Este forno elétrico é a escolha ideal para uma variedade de ambientes profissionais. Em restaurantes movimentados, permite assar, gratinar e cozer com precisão, agilizando o serviço. Para cafés e pastelarias, é excelente para a confeção de produtos de padaria e pastelaria, garantindo sempre texturas e cozeduras perfeitas. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua capacidade para 4 tabuleiros e

a versatilidade da função vapor e grill tornam-no indispensável na preparação de refeições em grande volume, mantendo a qualidade e o sabor. Um verdadeiro forno combinado que se adapta a diversas necessidades, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros (440x318mm)
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Esmaltado
Porta	Vidro duplo
Iluminação Interior	Sim
Indicador de Funcionamento	Luz indicadora
Temporizador	Sim
Temperatura Regulável	+50°C a +300°C
Função Grill	Sim (2000W)
Função Vapor	Sim
Elementos de Aquecimento	2
Ventiladores	2
Potência Elétrica	3115W
Voltagem	230V/50Hz
Dimensões Interiores	460x370x350mm
Dimensões Exteriores	670x650x470mm