

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



Hotelequip.pt

Forno pastelaria eléctrico XF043

Informacoes do Produto

SKU:	EUXF043	Modelo:	XF043 DOMENICA
Marca:	EUTRON / UNOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON / UNOX
Modelo	XF043 DOMENICA
Energia	Eléctrico

Descricao Resumida

- . Forno com câmara de aço inox de alta resistência
- . 4 Níveis para tabuleiros 600x400mm
- . Ventilador com inversão de marcha
- . Distância de 70 mm entre as tabuleiros
- . Termostato regulável de 30°C-260°C
- . Com temporizador e iluminação interior
- . Porta de vidro duplo temperado de abertura frontal
- . Peso bruto: 44kg
- . Potência elétrica: 5,3kW - 230-400V/50Hz
- . Dimensões externas: 800x706x472mm

Descricao Completa

Forno de ar quente ventilado para pastelaria e padaria, com tecnologia DRY.Plus (remove a humidade da câmara) e AIR.Plus (ventilador com inversão de marcha).

Forno de alta qualidade, de fabrico italiano, adequado para pequenos negócios de produção, pois possui um design compacto e de alta qualidade, oferecendo um alto volume de produção em pequenos espaços.