

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 pastelaria elétrico XFT193

Informacoes do Produto

SKU:	EUXFT193	Modelo:	XFT193 ROSSELLA
Marca:	EUTRON / UNOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON / UNOX
Modelo	XFT193 ROSSELLA
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

- . Forno com câmara de aço inox de alta resistência
- . 4 Níveis para tabuleiros 600x400mm
- . 2 Ventiladores com inversão de marcha
- . Distância de 75 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: 49kg
- . Potência elétrica: 6,5kW - 230-400V/50Hz
- . Dimensões externas: 800x770x509mm

Descricao Completa

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

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.