

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Elétrico de Pizzas Duplo 4+4 x 33cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7906-33	<b>Modelo:</b>	7906-33
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	7906-33

### Descricao Resumida

Forno elétrico duplo para pizzas, prepara até 8 pizzas de 33cm em pedra. Controlo de temperatura independente para cada câmara, 12,6 kW.

## Descricao Completa

### Forno de Pizzas Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com grande volume de produção, este forno elétrico de pizzas duplo é a solução ideal para pastelarias, pizzarias e restaurantes movimentados. A sua potência de 12,6 kW garante um aquecimento rápido e uniforme, permitindo a confeção simultânea de até oito pizzas de Ø 33 cm. O controlo individual da temperatura em cada câmara de cozedura assegura a máxima precisão, adaptando-se perfeitamente aos requisitos específicos de cada iguaria, e o termostato de segurança confere maior tranquilidade durante a utilização.

O equipamento de confeção profissional dispõe de superfícies de cozedura em pedra, um material excepcional para absorver e reter o calor, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida. A iluminação interior facilita o acompanhamento do processo sem necessidade de abrir as portas, mantendo a temperatura constante e otimizando o consumo energético. O isolamento interno com lã contribui para uma maior eficiência térmica, reduzindo perdas de calor e, consequentemente, os custos operacionais do seu negócio.

### Aplicações

Este versátil forno elétrico é uma escolha robusta para qualquer pizzaria, restaurante ou cafetaria que pretenda oferecer pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade de produzir até 8 pizzas de uma só vez torna-o indispensável para serviços de entrega, eventos de catering ou qualquer cenário de grande procura. Restaurantes com ementas variadas também beneficiam do controlo térmico independente, possibilitando a cozedura de diferentes produtos de pastelaria com total controlo e eficiência.

### Características Técnicas

Potência	12,6 kW
Alimentação	380V 50Hz
Medidas Interiores	2x 700x700x200-2mm

Medidas Exteriores	1040x940x710mm
Peso	173 Kg
Capacidade	8 Pizzas de Ø 33cm
Superfície de Cozedura	Pedra
Iluminação Interior	Lâmpada
Termostato Mecânico	Regulável de 80 a 400°C (para cada piso)
Termostato de Segurança	Sim
Isolamento Interno	Lã