

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Eléctrico Linha 700 EO722 Industrial GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU7007A	Modelo:	7007A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7007A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Forno Elétrico Linha 700 para cozinhas profissionais. Compatível com GN 1/1, oferece distribuição uniforme de calor e construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Forno elétrico profissional — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma performance robusta e resultados consistentes. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, essencial num ambiente de restauração.

Com um controlo de temperatura preciso e um sistema de ventilação eficaz, este aparelho assegura uma distribuição uniforme do calor para cozeduras perfeitas. É a solução ideal para quem procura eficiência e fiabilidade na preparação de alimentos em grande volume, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um forno fiável para cozer, assar ou aquecer uma vasta gama de pratos. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 torna-o extremamente versátil para qualquer operação culinária, desde pequenas pastelarias a grandes cozinhas industriais.

Características Técnicas

Construção	Corpo e painéis em aço inoxidável
Compatibilidade	Tabuleiros GN 1/1
Controlo de Temperatura	Termostato com proteção contra sobreaquecimento
Ventilador	Distribuição uniforme do calor
Potência	3 kW
Alimentação	220/240 V, 50 Hz
Dimensões	800x560x630 mm
Volume Interior	0,45 m ³

Peso

65 kg

Certificação

Marca CE