

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Eléctrico Industrial para 4 Pizzas de 33cm com Suporte

Informacoes do Produto

SKU:	EU7905-33+7909	Modelo:	7905-33+7909
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7905-33+7909
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Forno elétrico industrial de alta performance para 4 pizzas de Ø 33cm, com termostato de 80-400°C e suporte em aço inoxidável com rodas.

Descricao Completa

Forno pizza elétrico — Forno de Pizzas com Suporte — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez deste equipamento de confeitaria, ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração. Concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este forno garante um desempenho excepcional na preparação de pizzas, permitindo-lhe servir sempre um produto de alta qualidade. A sua construção pensada na durabilidade e na facilidade de uso confere uma mais-valia incontestável à sua operação diária.

Este forno industrial distingue-se pela sua capacidade e temperatura ajustável, que se adapta perfeitamente a diversas necessidades de confeitaria. Com dimensões otimizadas e um design funcional, o forno de pizzas é uma solução versátil para qualquer espaço, mesmo os mais compactos, e o suporte incluído com rodas facilita a mobilidade e reorganização da sua área de trabalho. Invista na excelência e na produtividade para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinheiro profissional e estabelecimentos que valorizam a rapidez e a qualidade na preparação de pizzas. É perfeito para restaurantes italianos que necessitam de um volume elevado de pizzas, snack-bares e cafetarias que oferecem refeições rápidas e saborosas, ou mesmo para caterings que precisam de mobilidade e eficiência. A sua pedra de cozimento e controlo preciso de temperatura garantem resultados consistentes, desde pizzas com massa fina e estaladiça até às mais volumosas com recheio abundante. A lâmpada de iluminação interior permite verificar o estado da confeitaria sem abrir a porta, mantendo a temperatura estável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	6,3 kW
Alimentação	380 V 50 Hz

Característica	Detalhe
Medidas Interiores (CxPxA)	700x700x200 mm
Medidas Exteriores (CxPxA)	1040x900x400 mm
Peso	102 Kg
Capacidade	4 Pizzas de Ø 33 cm
Superfície de Cozedura	Pedra
Iluminação Interior	Lâmpada
Termostato Regulável	80 a 400 °C
Soporte	Aço Inoxidável (1040x900 mm, Altura 800 mm + rodas)