

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



Forno Eléctrico Profissional de Pizzas 4+4 x 33cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7906-33+7909	Modelo:	7906-33+7909
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7906-33+7909

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional para pizzas. Cozinha 8 pizzas de Ø 33cm em simultâneo com controlo de temperatura independente e superfície de cozedura em pedra.

Descricao Completa

forno elétrico pizzas — Forno de Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

O Forno Elétrico Profissional de Pizzas DYP-4+4 eleva a produção da sua pizzaria ou restaurante a um novo nível. Este equipamento de confeção permite-lhe confeccionar até 8 pizzas de 33cm em simultâneo, garantindo uma cozedura uniforme e rápida, essencial para a eficiência operacional. A sua construção robusta e o design intuitivo tornam-no uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, assegurando qualidade consistente em cada fornada. Invista na excelência e optimize o seu serviço com este forno de dupla câmara.

Aplicações

Este versátil forno elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pizzarias de grande volume e restaurantes com um menu diversificado a hotéis que servem pizzas frescas no seu serviço de buffet ou de quartos. A sua capacidade de cozedura em pedra e o controlo independente de temperatura por piso são perfeitos para garantir que cada pizza ou outro alimento cozido atinja a perfeição, satisfazendo os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Potência	12,6 kW
Alimentação	380V 50Hz
Medidas Interiores	700x700x200-2 mm
Medidas Exteriores	1040x940x710 mm
Peso	173 Kg
Capacidade	8 Pizzas de Ø 33cm (4+4)

Superfície de Cozedura	Pédra
Iluminação Interna	Lâmpada de iluminação interior
Termostato	Regulável de 80 a 400°C (para cada piso)
Soporte Incluído	Aço inoxidável 1040x900mm (altura 800mm + rodas)