

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Convecção Elétrico com Vapor 4 Tabuleiros 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	EU1722	Modelo:	1722
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1722

Descricao Resumida

Forno de Convecção Elétrico a Vapor com capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm, ideal para pastelaria e gastronomia profissional em cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Forno de Convecção Elétrico — Forno de Convecção – Principais Vantagens

Descubra o Forno de Convecção Elétrico com Vapor EC01-E, a solução ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência, precisão e versatilidade. Este equipamento de convecção, desenhado com um exterior em aço inoxidável 201, garante não só uma resistência superior à corrosão, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, essenciais para ambientes de hotelaria e restauração.

Com um design compacto de bancada, este forno adapta-se perfeitamente a qualquer espaço, otimizando a área útil da sua cozinha comercial. A sua câmara interna polida, equipada com iluminação resistente a altas temperaturas e uma porta de vidro duplo temperado com visor interior, permite um acompanhamento visual constante do processo de convecção, sem perdas de calor. A função de vapor incorporada é um diferenciador, sendo crucial para melhorar a textura e a conservação de uma variedade de alimentos, desde pães e pastelaria fina a assados suculentos. O seu controlo digital oferece uma temperatura precisa e um termostato de segurança para garantir resultados consistentes e seguros.

Aplicações

Este forno a vapor é perfeito para padarias e pastelarias que necessitam de uma cozedura uniforme para pães e bolos, garantindo a humidade ideal. É igualmente versátil para restaurantes de catering e snack-bares que servem uma vasta gama de pratos, desde assados a guarnições, com exigência de qualidade e rapidez. A sua capacidade de 4 tabuleiros e as suas dimensões compactas tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficácia.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Material Exterior	Aço inoxidável 201
Design	Compacto de bancada
Câmara Interna	Polida com iluminação
Porta	Duplo cristal temperado, abertura lateral e visor
Bandejas Incluídas	4 unidades de aço (60 × 40 cm)
Sistema de Vapor	Pulverização com conexão de água ¾" traseira
Controlo	Painel digital
Voltagem	220-240 V / 50 Hz
Potência	6 kW
Dimensões Externas	880 × 800 × 600 mm
Tamanho da Câmara	620 × 422 × 448 mm
Distância entre Guias	70 mm
Dimensão Bandejas	58 × 40 cm
Temperatura	0 °C a 350 °C