

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 Elétrico Profissional Duplo para 12 Pizzas de 33cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7908-33	Modelo:	7908-33
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7908-33

Descricao Resumida

Forno elétrico duplo profissional para 12 pizzas de 33cm. Superfície de cozedura em pedra e controlo de temperatura independente para alta eficiência.

Descricao Completa

Forno elétrico pizzas — Forno de Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Este robusto **equipamento de confeção** é a solução ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e resultados consistentes na preparação de pizzas. Com capacidade para 12 pizzas de Ø 33cm, este forno elétrico duplo garante uma cozedura uniforme e eficiente, essencial para qualquer pizzaria, restaurante ou snack-bar movimentado. Graças aos seus termostatos mecânicos independentes, cada câmara pode ser controlada separadamente, permitindo que a sua equipa otimize o processo de confeção para diferentes tipos de produtos.

A superfície de cozedura em pedra assegura uma base crocante e dourada, replicando o sabor autêntico das pizzas tradicionais. A iluminação interior facilita a monitorização, enquanto o isolamento em lã garante a retenção de calor e a eficiência energética. Este **forno industrial** é construído para durar, proporcionando um desempenho fiável e uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos. Invista na qualidade e eleve a experiência gastronómica dos seus clientes com este forno profissional.

Aplicações

O **forno profissional** é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos de restauração, incluindo:

- Pizzarias com grande volume de encomendas, tanto para consumo no local como para take-away.
- Restaurantes italianos que pretendem oferecer pizzas autênticas e de alta qualidade.
- Cozinhas industriais que necessitam de um aparelho de confeção fiável e de alto desempenho.
- Snack-bares e cafetarias que desejam diversificar a sua oferta com pizzas rapidamente preparadas.
- Hotéis e estabelecimentos de catering que servem banquetes ou eventos com buffet de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	18,8 kW
Alimentação	380 V 50 Hz
Medidas Interiores (cada câmara)	1050 x 700 x 200 mm
Medidas Exteriores	1400 x 940 x 710 mm
Peso	232 Kg
Capacidade	12 pizzas de Ø 33cm
Superfície de Cozedura	Pedra
Iluminação Interior	Sim
Termostato Mecânico Regulável	80 a 400 °C (para cada piso)
Termostato de Segurança	Sim
Isolamento Interior	Lã