

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 a Gás para 4 Pizzas Ø33cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7924-33	Modelo:	7924-33
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7924-33

Descricao Resumida

Forno a gás profissional para 4 pizzas de Ø33cm, com pedra refratária e ignição eletrônica. Ideal para pizzarias e restauração rápida.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizzas — Forno para Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez deste forno a gás, ideal para qualquer estabelecimento de restauração que deseje oferecer pizzas de elevada qualidade. Com capacidade para quatro pizzas de 33 cm, este equipamento de confeitaria permite um fluxo de trabalho contínuo e rápido, essencial em cozinhas profissionais com grande volume de pedidos. A sua superfície de cozedura em pedra refratária garante uma distribuição uniforme do calor, resultando em bases estaladiças e coberturas perfeitamente cozinhadas. O termostato regulável de 80 a 400°C oferece controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diversos estilos de pizza.

Pensado para a durabilidade, este modelo integra grelhadores com válvula de segurança magnética, proporcionando uma operação segura e fiável. O sistema de ignição eletrónica facilita o acendimento, enquanto o controlo contínuo da chama assegura um desempenho consistente. Este forno industrial é a solução perfeita para otimizar o tempo de preparação e elevar o nível da sua oferta gastronómica, satisfazendo os paladares mais exigentes.

Aplicações

Este versátil forno a gás é particularmente adequado para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bars e estabelecimentos de take-away que procuram um equipamento fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de cozedura de pizzas com até 33 cm de diâmetro, aliada à pedra refratária, torna-o indispensável para criar desde pizzas tradicionais napolitanas até criações mais modernas. A lâmpada de iluminação interior permite monitorizar o processo sem abrir a porta, mantendo a temperatura estável e otimizando o consumo de energia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Válvulas de Segurança	Grifos com válvula de segurança magnética
Ignição	Sistema de ignição eletrónica

Característica	Detalhe
Controlo de Chama	Controlo contínuo de chama
Superfície de Cozedura	Pedra refratária
Potência	9 kW
Alimentação	220V 50Hz - Gás Natural
Medidas Interiores (L x P x A)	700 x 700 x 200 mm
Medidas Exteriores (L x P x A)	1100 x 980 x 510 mm
Peso	123 Kg
Capacidade	4 Pizzas de Ø 33cm
Iluminação Interior	Lâmpada de iluminação interior
Termostato	Termostato regulável de 80 a 400°C