

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 Industrial a Gás para 6 Pizzas 33cm com Suporte

Informacoes do Produto

SKU:	EU7925-33+7909	Modelo:	7925-33+7909
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7925-33+7909

Descricao Resumida

Forno industrial a gás para pizzarias e restaurantes, com capacidade para 6 pizzas de 33cm. Válvulas de segurança magnéticas e ignição eletrónica para controlo preciso. Inclui suporte com rodas.

Descricao Completa

forno de pizzas a gás — Forno de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Descubra a excelência culinária com este forno industrial a gás, concebido especificamente para a restauração. A sua capacidade para confeccionar até 6 pizzas de 33 cm em simultâneo torna-o ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de take-away com elevada procura. Este equipamento de confeção garante uma cozedura uniforme e rápida, crucial para a satisfação do cliente e a eficiência do serviço.

Equipado com válvulas de segurança magnéticas e ignição eletrónica, este forno de pizza oferece um controlo preciso da chama, permitindo ajustar a temperatura entre 80 °C e 400 °C. A superfície de cozedura em pedra refratária é perfeita para obter pizzas crocantes e deliciosas. A iluminação interior facilita a monitorização do processo de cozedura.

Aplicações

Este formidável equipamento é a escolha ideal para:

- **Pizzarias e Restaurantes Italianos:** Perfeito para lidar com grandes volumes de pedidos de pizza durante períodos de pico.
- **Serviços de Catering e Eventos:** Garante a preparação de pizzas frescas e quentes em qualquer local.
- **Estabelecimentos de Take-Away e Delivery:** Otimiza o tempo de preparação e mantém a qualidade da pizza para entrega rápida.
- **Cozinhas Industriais:** Integra-se facilmente em linhas de produção de alimentos que exijam alta performance na cozedura de produtos de massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Válvulas de Segurança	Magnéticas
Ignição	Eletrónica
Controlo de Chama	Contínuo
Superfície de Cozedura	Pedra refratária
Potência	11 kW
Alimentação	220V 50Hz - Gás Natural
Medidas Interiores	1050x700x200mm
Medidas Exteriores	1440x980x510mm
Peso	164 Kg
Capacidade	6 Pizzas de Ø 33cm
Iluminação Interior	Lâmpada
Termostato Regulável	80 a 400°C
Suporte	Aço inoxidável 1440x980mm, altura 800mm, com rodas