

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



Hotelequip.pt

Forno Industrial a Gás para 6 Pizzas de Ø33cm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7925-33

Descricao Resumida

Forno industrial a gás com capacidade para 6 pizzas de Ø33cm. Ideal para pizzarias e restaurantes, com ignição eletrônica e termostato até 400°C.

Descricao Completa

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

Descubra a eficiência e o desempenho excepcional do nosso forno industrial a gás, concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Este equipamento de confeção é a solução ideal para quem procura rapidez e qualidade na preparação de pizzas, garantindo uma cozedura uniforme e perfeita em cada utilização.

Com um sistema de ignição eletrônica e controlo contínuo da chama, o forno oferece uma operação simples e segura. A sua câmara de cozedura, revestida com pedra refratária, assegura que cada pizza atinge a textura e o sabor autênticos desejados pelos seus clientes. É um investimento robusto para o seu restaurante ou pizzaria.

Aplicações

Este forno a gás é particularmente adequado para: pizzarias com alto volume de produção, restaurantes italianos que buscam a autenticidade na confeção das suas pizzas, estabelecimentos de take-away e catering que exigem equipamentos fiáveis e de alto rendimento. A sua capacidade para seis pizzas de 33cm de diâmetro simultaneamente aumenta a produtividade, permitindo servir mais clientes em menos tempo. Um verdadeiro equipamento de fritura indireta de alta performance para a sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Válvula de Segurança	Magnética
Sistema de Ignição	Eletrónico
Controlo de Chama	Contínuo
Superfície de Cozedura	Pedra Refratária

Característica	Detalhe
Potência	11 kW
Alimentação	220V 50Hz - Gás Natural
Medidas Interiores (CxLxA)	1050x700x200 mm
Medidas Exteriores (CxLxA)	1440x980x510 mm
Peso	164 Kg
Capacidade	6 Pizzas de Ø 33cm
Iluminação Interior	Lâmpada
Termostato	Regulável (80 a 400°C)