

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno de Convecção Elétrico 4 Tabuleiros 330x460mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7928-33	<b>Modelo:</b>	7928-33
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	7928-33

### Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico para cozinhas profissionais e pastelarias. Capacidade para 4 tabuleiros 330x460mm, corpo em inox e vapor até 300°C.

### Forno convecção elétrico — Forno de Convecção — Principais Vantagens

O **forno industrial** DEF-P4K é uma solução robusta e versátil, concebida para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade para 4 tabuleiros de 330x460 mm, este equipamento de convecção garante um desempenho excepcional na preparação de uma vasta gama de pratos. A sua potência de 4500W e o controlo preciso de temperatura entre 0-300°C permitem resultados consistentes e de alta qualidade.

Este **forno profissional** destaca-se pela sua função de humidade e a sua ventilação bidirecional, assegurando uma distribuição de calor equitativa para uma convecção uniforme. A paragem automática do ventilador ao abrir a porta é uma vantagem significativa, contribuindo para a segurança e a eficiência energética, enquanto o seu corpo em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando este aparelho um aliado indispensável em qualquer restaurante.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. Ideal para assar, cozer e aquecer pão, pastelaria, carnes, legumes e muito mais, proporcionando sempre resultados de excelência e satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes. A sua alta capacidade e controlo de velocidade do motor são um grande benefício para otimizar os processos de convecção.

### Características Técnicas

<b>Modelo</b>	DEF-P4K
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	660x720x530 mm
<b>Peso</b>	45 Kg
<b>Potência</b>	4500 W
<b>Número de Tabuleiros</b>	4 unidades
<b>Dimensões Tabuleiros</b>	330x460 mm
<b>Tensão</b>	220V
<b>Temperatura Máxima</b>	300° C

<b>Controlo de Velocidade do Motor</b>	Sim
<b>Função de Humidade</b>	Sim
<b>Distribuição de Calor</b>	Equitativa (ventilador de duas vias)
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Porta</b>	Embalagem de silicone com vidro temperado, vidro interno aberto para fácil limpeza