

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



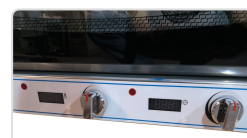
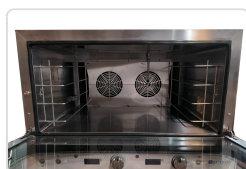
Hotelequip.pt

Forno de Convecção Inox 4 Tabuleiros 400x600mm com Humidificador

Informacoes do Produto

SKU:	EU9303E	Modelo:	9303E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	9303E

Descricao Resumida

Forno de convecção industrial com função de humidificador e capacidade para 4 tabuleiros 400x600mm, ideal para pastelarias e restaurantes. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

forno convecção industrial — Forno Convecção com Humidificador — Principais Vantagens

Este forno profissional da linha de equipamentos de confeitaria é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas de restaurantes que procuram resultados de excelência. Projetado com tecnologia inteligente, permite assar, fritar e cozer uma vasta gama de produtos com precisão e controlo.

A sua funcionalidade de humidificação garante que os alimentos fiquem sempre sumarentos e com uma textura perfeita, enquanto o sistema de ventilação de duas vias assegura uma distribuição uniforme do calor. Com um corpo robusto em aço inoxidável e um interior de fácil limpeza, este equipamento é duradouro e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações

Este versátil forno industrial é indispensável em diversos ambientes: desde as pequenas cafetarias que precisam de cozer produtos frescos diariamente, até aos grandes hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho consistente e de alta capacidade.

É perfeito para a preparação de assados, gratinados, pães, bolos e uma variedade de pratos que exigem um controlo preciso da temperatura e a adição de vapor para resultados otimizados. Uma verdadeira ferramenta multiusos para qualquer restauração rápida ou serviço de refeições.

Características Técnicas

Capacidade	4 tabuleiros 400x600mm (não incluídos)
Dimensões (LxPxA)	802x856x587mm
Peso	90 Kg

Temperatura de Cozedura	0-250°C
Controlo	Eletrónico de temperatura e tempo
Características Adicionais	Aporte de vapor, ventilador de duas vias, paragem automática do ventilador ao abrir a porta, vidro temperado selado com silicone, vidro interno aberto para limpeza fácil, corpo em aço inoxidável.
Ligação de Água	3/4" - tubo de entrada incluído
Secção do Cabo	5x2,5 mm ² (sem ficha)