

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico de Pizza Duplo 350°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1719	<b>Modelo:</b>	1719
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EUTRON

Modelo

1719

## Descricao Resumida

Forno elétrico duplo de pizza com superfície de cozedura em pedra refratária e controlo de temperatura até 350°C. Ideal para pizzarias e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### forno de pizza elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas com elevada produção, este forno elétrico de pizza oferece a potência e a eficiência necessárias para resultados perfeitos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um equipamento de confeção indispensável para qualquer negócio de restauração. Permite cozedura simultânea, otimizando o seu tempo de serviço.

O seu design intuitivo, com temporizador e visor de cristal, facilita a monitorização do processo de cozedura. A superfície de cocção em pedra refratária garante uma distribuição uniforme do calor, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida. Um termostato preciso permite o controlo da temperatura até 350°C, ideal para uma variedade de preparações culinárias.

### Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes italianos, estabelecimentos de take away e até mesmo para serviços de catering que necessitem de produzir pizzas frescas e de alta qualidade rapidamente. A sua capacidade dupla e o controlo preciso de temperatura tornam-no versátil para cozinhar duas pizzas em simultâneo, garantindo flexibilidade e produtividade na sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica

Detalhe

<b>Tipo de Forno</b>	Elétrico, Duplo
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Superfície de Cozedura</b>	2x Pedra refratária
<b>Dimensões da Pedra de Cozedura</b>	2x 400x400 mm
<b>Temperatura Máxima</b>	350°C
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato
<b>Funcionalidades</b>	Temporizador, Visor de cristal
<b>Peso</b>	29 kg