

# 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 Elétrico de Pizza Industrial 6 Pizzas Ø 33cm

### Informacoes do Produto

SKU:	EU7907-33	Modelo:	7907-33
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7907-33

### Descricao Resumida

Forno elétrico industrial para pizza com capacidade para 6 pizzas Ø 33cm. Superfície de cozedura em pedra e controlo de temperatura até 400°C.

### Descricao Completa

## Forno elétrico pizza — Forno para Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Potencie a sua produção de pizzas com este robusto equipamento de confeitaria, ideal para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração. Projetado para um desempenho excepcional, este forno elétrico otimiza o tempo de preparação e garante uma cozedura uniforme, elevando a qualidade das suas pizzas. A sua capacidade de cozedura de até 6 pizzas em simultâneo torna-o numa solução eficiente para operações de volume médio a alto.

Equipado com uma superfície de confeitaria em pedra, este forno de pizza assegura que cada base de pizza atinge a crocância perfeita, contribuindo para uma experiência gastronómica autêntica. A iluminação interior permite uma supervisão constante do processo, enquanto o termóstato ajustável oferece controlo preciso da temperatura, fundamental para diferentes tipos de pizzas e massas.

### Aplicações

Este versátil forno industrial é a escolha perfeita para pizzarias que necessitam de um volume de produção consistente, permitindo cozer várias pizzas ao mesmo tempo. Em restaurantes com menus variados ou food-trucks, a sua adaptabilidade e controlo de temperatura significam que pode ser utilizado para uma ampla gama de produtos, desde pão artesanal a focaccias.

Ideal para estabelecimentos de take-away e serviços de catering, onde a rapidez e a qualidade são essenciais. Os fornos de pizza elétricos são ainda adequados para cozinhas de hotelaria que buscam integrar um autêntico sabor italiano nas suas ofertas, proporcionando pizzas irresistíveis aos seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	6 kW
Alimentação	380-400V 50Hz
Medidas Interiores	1050x700x200 mm
Medidas Exteriores	1400x940x410 mm
Peso	102 kg
Capacidade	6 Pizzas de Ø 33 cm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Superfície de Cozedura	Pedra
Iluminação	Lâmpada de iluminação interior
Termóstato	Regulável de 80 a 400°C