

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico de Bancada com Grill CO-8F

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1721	<b>Modelo:</b>	1721
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1721

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto com função grill e vapor, ideal para cozinhas profissionais. Cozinha uniforme em 4 níveis (600x400mm).

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — 8F — Principais Vantagens

Este inovador forno industrial combina a eficiência da convecção com a versatilidade de um grelhador elétrico integrado, ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso diário em ambientes de restauração movimentados.

Com o seu design compacto e capacidade para quatro bandejas, este equipamento de convecção permite cozinhar diversos pratos simultaneamente, tornando-o perfeito para estabelecimentos com volume elevado de clientes. A iluminação interior e a porta de vidro duplo asseguram uma monitorização constante dos alimentos, enquanto o isolamento térmico avançado otimiza o consumo energético.

O controlo preciso da temperatura, que varia entre 50 °C e 300 °C, aliado aos dois ventiladores de 45 W, garante uma cocção uniforme e resultados consistentes em todas as preparações. A função de vapor adiciona uma dimensão extra às suas receitas, assegurando suculência e textura perfeitas para todo o tipo de alimentos.

### Aplicações

Este forno com grill é uma solução robusta e versátil para uma ampla gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes, snack-bars, pastelarias e hotéis que necessitam de um equipamento fiável para assar, grelhar, cozer e manter a temperatura dos alimentos.

A sua capacidade de cozedura simultânea torna-o indispensável para serviços de catering e eventos, onde a rapidez e a eficiência são cruciais. Desde assados suculentos, pão e bolos perfeitamente cozidos, até legumes estufados e carnes grelhadas, este forno oferece as ferramentas necessárias para elevar a sua ementa.

### Características Técnicas

<b>Material Exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Material Interior</b>	Esmaltado com iluminação
<b>Porta</b>	Duplo vidro para isolamento térmico

<b>Capacidade</b>	4 bandejas de 600 x 400 mm
<b>Alimentação</b>	230 V / 50 Hz
<b>Potência Total</b>	5,1 kW
<b>Rango de temperatura</b>	50 °C – 300 °C
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato
<b>Dimensões Exteriores</b>	835 x 770 x 575 mm
<b>Dimensões Interiores</b>	700 x 490 x 360 mm
<b>Ventiladores</b>	2 ventiladores de 45 W
<b>Peso Líquido</b>	55 Kg
<b>Peso Bruto</b>	60 Kg
<b>Elemento Grill</b>	Integrado
<b>Temporizador</b>	0 a 120 minutos
<b>Tipo de Energia</b>	Elétrico