

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



Forno a Gás Profissional de Bancada Serie 900, 2x GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU9323E	Modelo:	9323E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9323E
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Forno a gás profissional da Série 900 com capacidade de 2x GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo termostático e alta eficiência.

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção robusto é a solução ideal para cozinhas de alta exigência, como as encontradas em restaurantes, hotéis e refeitórios. Concebido para oferecer desempenho superior e durabilidade, este aparelho permite preparar uma vasta gama de pratos com eficiência e controlo preciso da temperatura. A sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, fatores essenciais para ambientes profissionais de ritmo acelerado.

Com queimadores tubulares de alto rendimento e isolamento térmico em lã de vidro, este forno assegura uma distribuição uniforme do calor, resultando em cozedura perfeita e significativa poupança energética. A funcionalidade de controlo termostático oferece uma gestão simplificada da temperatura, permitindo adaptação a diversas necessidades culinárias. É a escolha acertada para quem procura fiabilidade e qualidade na exigente linha de confeção.

A adaptabilidade a gás GPL ou gás natural confere versatilidade, tornando-o adequado para diferentes configurações de cozinha. Com uma capacidade generosa para dois tabuleiros GN 2/1, este aparelho otimiza o espaço e a produtividade, sendo um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração que procure maximizar a sua eficiência e qualidade de serviço.

Aplicações

Este forno a gás é perfeito para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes a cafetarias e cozinhas de hotelaria. É ideal para assar grandes quantidades de carne, aves, peixe ou vegetais, graças à sua capacidade de 2x GN 2/1. Também é uma excelente opção para preparar acompanhamentos e gratinados que exigem um controlo preciso da temperatura. A sua robustez faz com que seja particularmente adequado para operações de cozinha que funcionam durante longas horas e com grande volume de produção.

Em cozinhas com espaço limitado, o seu design sob bancada da Série 900 permite uma integração harmoniosa e otimizada, sem comprometer a eficiência ou a capacidade. A sua facilidade de uso e manutenção, juntamente com a fiabilidade do aquecimento a gás, fazem dele uma adição valiosa para qualquer equipa de cozinha que procure excelência e praticidade diária.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Capacidade	2 x GN 2/1
Interior	Aço inoxidável
Queimadores	Tubulares
Isolamento térmico	Lã de vidro
Controlo de temperatura	Termostático
Válvula	Gás
Opção de gás	GPL / Gás Natural
Peso	78 Kg
Consumo de gás (GN)	0,68 m ³ /h
Consumo de gás (GPL)	0,43 kg/h