

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Convecção Elétrico 60cm 230V Inox Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15035	Modelo:	P15035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15035
EAN	8421661150354

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto em aço inoxidável preto, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 4 grelhas 43x32cm, temperatura até 300°C e controlo preciso.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico, com 60 cm de largura e construção em aço inoxidável, oferece um desempenho robusto para cozinhas profissionais. Projetado para otimizar o espaço, garante resultados de confeitura consistentes e eficientes ao longo do dia.

forno convecção — forno convector profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	62 cm
Altura	57 cm
Peso	43.33 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	2670 W
Capacidade	4 grelhas (43 x 32 cm)
Temperatura Máxima	300 °C
Porta	Vidro duplo

Aplicações Profissionais

Este forno de convecção é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bars, pastelarias, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, roulotes e cantinas de pequena

dimensão. A sua capacidade para 4 grelhas permite a confeção eficiente de diversos produtos, desde assados a produtos de pastelaria, otimizando o espaço disponível.

Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua capacidade de confeção rápida e uniforme, essencial para um serviço eficiente. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o controlo preciso da temperatura e o temporizador intuitivo permitem resultados consistentes. A porta com vidro duplo melhora a visibilidade do processo de confeção e contribui para a retenção de calor, otimizando o consumo energético.

Que tipo de grelhas utiliza este forno?

Este forno de convecção utiliza grelhas com dimensões de 43 x 32 cm, e é fornecido com quatro unidades.

Qual é a temperatura máxima de operação?

O forno atinge uma temperatura máxima de 300 °C, permitindo uma vasta gama de aplicações de confeção.

Este forno é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a porta com vidro duplo facilitam a limpeza e manutenção diária do equipamento.

Qual a voltagem necessária para este forno?

Este forno de convecção requer uma voltagem de 230 V para o seu funcionamento, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

Este forno é adequado para espaços pequenos?

Com uma largura de 60 cm e um design compacto, este forno é ideal para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.