

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico de 4 Tabuleiros Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------|----------------|-------|
| SKU: | EU1716 | Modelo: | EC01C |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | EC01C |

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 4 tabuleiros (440x318mm). Com exterior em inox, interior esmaltado, porta de vidro duplo, grill e vapor. Temperatura +50°C a +300°C.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Otimize a sua cozinha profissional com o nosso forno convector elétrico, uma solução robusta e eficiente para as exigências do dia a dia. Concebido para oferecer desempenho superior, este forno é perfeito para qualquer estabelecimento que necessite de um cozinhado uniforme e rápido. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta em vidro duplo e a iluminação interior permitem uma monitorização constante do processo de confeção, sem perdas de calor. Com capacidade para 4 tabuleiros de 440x318mm, este equipamento assegura que a sua produção culinária decorre sem interrupções, elevando a qualidade e a rapidez dos pratos servidos. A integração da função vapor e grill oferece versatilidade incomparável, permitindo uma vasta gama de técnicas culinárias num único aparelho. Este forno convector será um aliado essencial para a sua equipa.

Aplicações

Este forno elétrico é a escolha ideal para uma variedade de ambientes profissionais. Em restaurantes movimentados, permite assar, gratinar e cozer com precisão, agilizando o serviço. Para cafés e pastelarias, é excelente para a confeção de produtos de padaria e pastelaria, garantindo sempre texturas e cozeduras perfeitas. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua capacidade para 4 tabuleiros e a versatilidade da função vapor e grill tornam-no indispensável na preparação de refeições em grande volume, mantendo a qualidade e o sabor. Um verdadeiro forno combinado que se adapta a diversas necessidades, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|--------------------------|
| Capacidade de Tabuleiros | 4 tabuleiros (440x318mm) |
| Material Exterior | Aço inoxidável |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|----------------|
| Material Interior | Esmaltado |
| Porta | Vidro duplo |
| Iluminação Interior | Sim |
| Indicador de Funcionamento | Luz indicadora |
| Temporizador | Sim |
| Temperatura Regulável | +50°C a +300°C |
| Função Grill | Sim (2000W) |
| Função Vapor | Sim |
| Elementos de Aquecimento | 2 |
| Ventiladores | 2 |
| Potência Elétrica | 3115W |
| Voltagem | 230V/50Hz |
| Dimensões Interiores | 460x370x350mm |
| Dimensões Exteriores | 670x650x470mm |