

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico de 4 Tabuleiros Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1716	<b>Modelo:</b>	EC01C
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
--------------	--------

<b>Modelo</b>	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
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