

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: 18/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno pastelaria elétrico XF023

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|----------------|------------|
| SKU: | EUXF023 | Modelo: | XF023 ANNA |
| Marca: | EUTRON / UNOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | EUTRON / UNOX |
| Modelo | XF023 ANNA |

Descricao Resumida

- . Forno com câmara de aço inox de alta resistência
- . 4 Níveis para tabuleiros 460x330mm

- . 4 Tabuleiros em alumínio 460x330mm incluídos
- . Distância de 70 mm entre as tabuleiros
- . Termostato regulável de 30°C-260°C
- . Com temporizador e iluminação interior
- . Porta de vidro duplo temperado de abertura frontal
- . Peso bruto: 22kg
- . Potência elétrica: 3,0kW - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 600x587x472mm

Descricao Completa

Forno de ar quente ventilado para pastelaria e padaria, com tecnologia DRY.Plus que remove a umidade da câmara.

Forno de alta qualidade, de fabrico italiano, adequado para pequenos negócios de produção, pois possui um design compacto e de alta qualidade, oferecendo um alto volume de produção em pequenos espaços.