

# 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



Hotelequip.pt

## Forno pastelaria elétrico XF043

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUXF043	<b>Modelo:</b>	XF043 DOMENICA
<b>Marca:</b>	EUTRON / UNOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON / UNOX
<b>Modelo</b>	XF043 DOMENICA

### Descricao Resumida

- . Forno com câmara de aço inox de alta resistência
- . 4 Níveis para tabuleiros 600x400mm

- . Ventilador com inversão de marcha
- . 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: 44kg
- . Potência elétrica: 5,3kW - 230-400V/50Hz
- . Dimensões externas: 800x706x472mm

## Descricao Completa

Forno de ar quente ventilado para pastelaria e padaria, com tecnologia DRY.Plus (remove a umidade da câmara) e AIR.Plus (ventilador com inversão de marcha).

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.