

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno pastelaria elétrico XFT193

### Informações do Produto

|               |               |                |                 |
|---------------|---------------|----------------|-----------------|
| <b>SKU:</b>   | EUXFT193      | <b>Modelo:</b> | XFT193 ROSSELLA |
| <b>Marca:</b> | EUTRON / UNOX | <b>EAN:</b>    | N/D             |

### Imagens do Produto



### Especificações

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| <b>Marca</b>  | EUTRON / UNOX   |
| <b>Modelo</b> | XFT193 ROSSELLA |

### Descrição Resumida

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

- . 2 Ventiladores com inversão de marcha
- . Distância de 75 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: 49kg
- . Potência elétrica: 6,5kW - 230-400V/50Hz
- . Dimensões externas: 800x770x509mm

## Descricao Completa

Forno de ar quente ventilado para pastelaria e padaria, com tecnologia DRY.Plus (remove a humidade da câmara), AIR.Plus (ventiladores com inversão de marcha) e STEAM.Plus (introdução manual de humidade).

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.