

# 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 rapido  
ao produto



## Forno de pizza elétrico, 1 câmara, 4 pizzas Ø 34 cm

### Informacoes do Produto

|               |                 |                |     |
|---------------|-----------------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | MS1040.775.005A | <b>Modelo:</b> | B4  |
| <b>Marca:</b> | Magnus          | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | Magnus |
| <b>Modelo</b> | B4     |

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico (forno pizzaria) de 1 câmara, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade para 4 pizzas de Ø 34 cm, potência de 5.6 kW e temperatura até 450 °C. Modelo empilhável.

## Descrição Completa

### Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este forno de pizza elétrico (também conhecido como forno pizzaria elétrico ou forno para pizza) foi desenvolvido para o setor Horeca e hotelaria. Com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo, assegura uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para pizzas de massa fina ou espessa.

A sua conceção permite a sobreposição de até dois fornos (por exemplo, um B4 sobre outro B4), dispensando a necessidade de ligações de exaustor adicionais ou kits/acessórios de sobreposição, otimizando o espaço na cozinha e facilitando a instalação.

Construído com frontal e porta em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, enquanto o vidro na porta permite a monitorização do processo de cozedura sem perda de calor. O bom isolamento da câmara e a lâmpada de 12V contribuem para uma excelente visibilidade e eficiência energética.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, take-aways e estabelecimentos hoteleiros com alta demanda por pizzas. A capacidade de cozedura de até 4 pizzas de Ø 34 cm por câmara torna-o perfeito para operações de médio a grande volume. A sua versatilidade permite cozer outros alimentos que necessitem de temperatura até 450 °C.

### Especificações Técnicas

| Característica            | Detalhe                                    |
|---------------------------|--|
| Dimensões Externas (LPA)  | 990x920x380 mm                             |
| Dimensões da Câmara (LPA) | 700x700x150 mm                             |
| Potência                  | 5.6 kW (2.8 kW Superior + 2.8 kW Inferior) |

| <b>Característica</b>                 | <b>Detalhe</b>                                   |
|---------------------------------------|--|
| <b>Alimentação Elétrica</b>           | 400V/3/50 Hz                                     |
| <b>Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)</b> | 4 unidades                                       |
| <b>Temperatura Máxima</b>             | 450 °C   |
| <b>Peso</b>                           | 74 kg  |
| <b>Frontal</b>                        | Aço inoxidável                                   |
| <b>Porta</b>                          | Aço inoxidável com vidro                         |
| <b>Controlo de Temperatura</b>        | 2 Termóstatos mecânicos, termóstato de segurança |
| <b>Monitorização</b>                  | Termómetro mecânico, luz da câmara               |