

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico 1 Câmara 990x1270x380mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.006A	Modelo:	B6
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	B6

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com 1 câmara, resistências blindadas e superfície refratária para cozedura perfeita. Permite sobreposição para otimizar espaço.

Descricao Completa

Forno de pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas profissionais, este equipamento de confeção permite preparar pizzas perfeitas com crosta estaladiça e recheio succulento. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície refratária asseguram uma distribuição de calor uniforme e resultados culinários de excelência, ideal para o ritmo acelerado da restauração. A flexibilidade de sobrepor até dois equipamentos sem acessórios adicionais otimiza o espaço na sua cozinha sem comprometer a eficiência de uso.

Aplicações Profissionais

Este sistema elétrico é a solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção de pizzas, desde pequenas pizzarias a grandes refeitórios e hotéis. A sua câmara espaçosa e o controlo preciso da temperatura garantem que cada pizza seja cozinhada à perfeição, independentemente da quantidade. É particularmente adequado para ambientes onde a rapidez de serviço e a qualidade consistente são cruciais, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Elétrico
Número de Câmaras	1
Dimensões da Câmara (LPA)	700x1050x150 mm
Resistências	Blindadas em Aço
Superfície de Cozedura	Refratária
Possibilidade de Sobreposição	Até 2 fornos (sem kit/acessórios)
Frontal	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Porta	Aço Inoxidável com Vidro
Termómetro	Mecânico
Termóstatos	2 Mecânicos, 1 de Segurança
Iluminação da Câmara	Lâmpada de 12V com Isolamento
Dimensões Exteriores (LPA)	990x1270x380 mm

Perguntas Frequentes

É necessário instalar uma ligação de exaustor para este forno?

Não, este forno de pizza elétrico foi projetado para operar sem a necessidade de uma ligação de exaustor, simplificando a sua instalação em qualquer cozinha profissional. Pode ser utilizado com segurança, seguindo as diretrizes de instalação.

Posso sobrepor vários fornos para aumentar a capacidade de produção?

Sim, o design deste forno permite sobrepor até dois equipamentos idênticos sem a necessidade de kits ou acessórios adicionais. Esta funcionalidade é perfeita para otimizar o espaço e a capacidade de confeção nas horas de maior movimento.

Qual o tipo de superfície de cozedura deste forno?

A câmara deste forno dispõe de uma superfície refratária no fundo, o que é essencial para cozinhar pizzas uniformemente e obter uma base crocante. Este material garante uma retenção e distribuição de calor superiores.

Como são controladas a temperatura e a segurança do forno?

O forno está equipado com dois termóstatos mecânicos para um controlo preciso da temperatura e um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento. Um termómetro mecânico permite monitorizar facilmente o calor interior do equipamento.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com a sua capacidade de sobreposição e dimensões pensadas para um uso eficiente, este forno de confeção é uma excelente opção para cozinhas profissionais que precisam de maximizar a produção sem ocupar demasiado espaço. O seu design compacto e funcional facilita a integração em diversos layouts.