

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico para Pizzas, 2 Câmaras, 6+6 Pizzas Ø34cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.008A	<b>Modelo:</b>	B66
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	B66

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional para pizzas com 2 câmaras, capacidade para 12 pizzas (Ø 34 cm), potência de 14.6 kW e temperatura até 450 °C. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico para Pizzas — Fornos Elétricos para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico de pizzas (também conhecido como **forno *pizzaiolo***) foi concebido para o setor profissional HORECA, garantindo um desempenho excepcional e resultados consistentes. Com duas câmaras independentes, permite uma gestão eficiente do volume de produção, ideal para estabelecimentos com alta procura. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram durabilidade e fiabilidade no uso diário intensivo.

Equipado com resistências blindadas em aço e superfície refratária de alta qualidade no fundo, este equipamento proporciona uma distribuição de calor homogénea e ideal para cozinhar pizzas perfeitamente estaladiças. O controlo independente da temperatura por câmara permite adaptar o cozimento a diferentes tipos de pizza ou outros produtos, otimizando o tempo e a qualidade.

A segurança é uma prioridade, integrando um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro. O design intuitivo e a facilidade de manutenção tornam este forno uma mais-valia para qualquer cozinha profissional que procure eficiência e excelência culinária.

### Aplicações

Este forno elétrico de alta capacidade é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de produzir grandes volumes de pizzas com rapidez e consistência. A sua eficiência energética e a capacidade de operar continuamente tornam-no ideal para ambientes de ritmo acelerado, onde a qualidade não pode ser comprometida.

É uma solução robusta para estabelecimentos que servem pizzas como prato principal ou complementar, capaz de lidar com picos de procura e garantir que cada pizza seja cozinhada à perfeição.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LPA)</b>	990x1270x680 mm
<b>Dimensões da câmara (LPA)</b>	700x1050x150 mm
<b>Potência</b>	14.6 kW (7.3 kW por câmara: 3.65 kW Superior + 3.65 kW Inferior)
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade pizzas (Ø 34 cm)</b>	6 + 6 unidades
<b>Temperatura máxima</b>	450 °C
<b>Peso</b>	175 kg
<b>Construção frontal</b>	Aço inoxidável
<b>Porta</b>	Aço inoxidável com vidro
<b>Termómetro</b>	Mecânico
<b>Termostatos por câmara</b>	2 mecânicos
<b>Isolamento e iluminação</b>	Bom isolamento, lâmpada 12V