

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno de Pizza Elétrico Digital 4 Pizzas Ø 34 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.009A	<b>Modelo:</b>	D4
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	74 kg	<b>Dimensões:</b>	990 x 920 x 380 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	D4

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital, ideal para cozer 4 pizzas de Ø 34 cm. Câmara de 700x700x150 mm e temperatura até 450 °C. Eficiência e precisão.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração, este forno profissional destaca-se pela sua eficiência e precisão no processo de confeitura. Com controlo de temperatura digital e construção robusta, assegura pizzas perfeitamente cozinhadas, com uma base crocante e recheio suculento. A sua versatilidade permite a sobreposição de até dois fornos, otimizando o espaço na sua cozinha sem a necessidade de acessórios adicionais. A porta em aço inoxidável com vidro e a iluminação interna garantem uma monitorização constante, ideal para chefs exigentes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas comerciais com alta demanda de pizzas. É uma solução robusta e fiável para pizzarias, snack-bares, estabelecimentos de hotelaria e restaurantes com ementas diversificadas. A capacidade de cozer quatro pizzas de 34 cm em simultâneo torna-o altamente produtivo e a superfície refratária garante uma cozedura uniforme da massa, um fator crucial para a qualidade final de cada pizza, que os seus clientes irão certamente valorizar.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	990x920x380 mm
Dimensões da câmara (LPA)	700x700x150 mm
Potência	5.6 kW (2.8 kW Superior) + (2.8 kW Inferior)
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	4 un.
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	74 kg

### Perguntas Frequentes

**Qual é a capacidade de produção deste forno?**

Este forno de pizza elétrico é capaz de cozer até 4 pizzas de 34 cm de diâmetro simultaneamente, otimizando o seu tempo de serviço.

**É possível sobrepor vários fornos para aumentar a capacidade?**

Sim, o design deste equipamento permite a sobreposição de até dois fornos, sem a necessidade de acessórios adicionais, facilitando a expansão da sua capacidade de produção.

**Que tipo de pizzas posso preparar neste forno?**

Graças à sua temperatura máxima de 450 °C e superfície refratária, este forno é ideal para preparar uma vasta gama de pizzas, desde as mais tradicionais às opções gourmet, com resultados consistentes.

**Quais são os benefícios de ter resistências blindadas e superfície refratária?**

As resistências blindadas garantem uma distribuição de calor eficiente e durabilidade, enquanto a superfície refratária no fundo contribui para uma cozedura uniforme e uma base crocante.

**Como é o controlo de temperatura e segurança do equipamento?**

O forno está equipado com dois termóstatos digitais para controlo preciso da temperatura e um termóstato de segurança, garantindo a operacionalidade segura em todas as utilizações.