

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Digital 4 Pizzas Ø 34 cm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | 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 succulento. 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.