

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico de Pizza com Câmara em Tijolo Refratário – Digital

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.025	<b>Modelo:</b>	D4R
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	D4R

### Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza profissional com câmara em tijolo refratário e controlo digital. Permite cozer 4 pizzas (Ø 34 cm) e sobrepor unidades. Potência 5.6 kW.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico de Pizza – Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências da restauração profissional, este forno elétrico de pizza (também conhecido como pizzeiro elétrico) com câmara totalmente em tijolo refratário oferece uma performance excepcional. A sua construção robusta e tecnologia avançada garantem uma cozedura uniforme e perfeita, resultando em pizzas com uma base crocante e succulenta, ideais para clientes exigentes.

A versatilidade deste equipamento permite a sobreposição de até dois fornos, sem a necessidade de kits ou acessórios adicionais, otimizando o espaço da sua cozinha e duplicando a capacidade de produção. Com resistências blindadas em aço e uma superfície refratária no fundo, a eficiente distribuição de calor assegura um rendimento constante e uma gestão energética inteligente, crucial para a rentabilidade do seu negócio.

O design frontal em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta em aço inoxidável com vidro oferece uma visualização clara do processo de cozedura. Os dois termóstatos digitais e o termóstato de segurança garantem um controlo preciso da temperatura e a máxima segurança operacional.

### Aplicações

Este forno para pizzas é a solução ideal para pizzerias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de take-away com elevada procura. A sua capacidade de cozer até 4 pizzas de Ø 34 cm por câmara, aliada à possibilidade de sobreposição, torna-o perfeito para gerir volumes de produção intensos durante os períodos de maior afluência.

É particularmente adequado para cozinhas que buscam otimização de espaço e alta eficiência energética, sem comprometer a qualidade final do produto. A câmara refratária permite não só a confeção de pizzas, mas também de broas, pão e outros produtos de panificação que beneficiam de um calor direto e constante na base.

### Especificações Técnicas

<b>Dimensões Externas (LPA)</b>	990x920x380 mm
<b>Dimensões da Câmara (LPA)</b>	670x685x135 mm
<b>Potência Total</b>	5.6 kW (2.8 kW Superior + 2.8 kW Inferior)
<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 Líquido</b>	96 kg