

Ficha Tecnica



Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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

Forno Pizza Eléctrico D6R Câmara Pedra Refratária - 6 pizzas Ø 34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.026	Modelo:	D6R
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	D6R

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico (D6R) com câmara em tijolo refratário para 6 pizzas Ø 34 cm. Controlo digital de temperatura até 450 °C. Potência de 7.3 kW.

Descricao Completa

Forno Pizza Elétrico – Principais Vantagens

Este forno pizza elétrico (também conhecido como forno de padeiro ou de câmara) foi concebido para responder às exigências dos negócios de hotelaria e restauração, garantindo um desempenho excepcional na confeção de pizzas e outros produtos de padaria e pastelaria. A sua câmara totalmente em tijolo refratário assegura uma distribuição de calor homogénea e eficiente, tal como nos fornos tradicionais a lenha, proporcionando bases estaladiças e cozinhados perfeitos.

Com a capacidade de sobrepor até dois fornos sem necessidade de exaustor adicional ou acessórios específicos, este equipamento oferece uma flexibilidade notável para otimizar o espaço e aumentar a produção. A tecnologia digital para controlo de temperatura precisa e a construção robusta em aço inoxidável conferem-lhe durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para um ambiente profissional.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares, hotéis e qualquer estabelecimento que sirva pizzas frescas ou congeladas. A sua capacidade para seis pizzas de Ø 34 cm torna-o perfeito para operações de médio a alto volume, permitindo uma resposta rápida nos períodos de maior afluxo. É também adequado para padarias e pastelarias que necessitem de um equipamento versátil para cozer pão, focaccias ou bolos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	990x1270x380 mm
Dimensões da câmara (LPA)	670x1035x135 mm
Potência	7.3 kW (3.65 kW Superior + 3.65 kW Inferior)
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Detalhe
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Temperatura máxima	450 °C
Peso	128 kg