

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Forno de Pizzas Elétrico Digital 2 Câmaras

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.012A	<b>Modelo:</b>	D44
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	119 kg	<b>Dimensões:</b>	990 x 920 x 680 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	D44

### Descrição Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com 2 câmaras independentes, controlo digital e capacidade para 8 pizzas de Ø 34 cm. Ideal para restaurantes e pizzarias.

## Descricao Completa

### forno de pizza elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para espaços profissionais, este forno de pizza elétrico de duas câmaras oferece eficiência e resultados consistentes. A sua estrutura permite a sobreposição de até dois aparelhos, otimizando o espaço na cozinha sem requerer ligações de exaustão adicionais. Com resistências blindadas em aço e superfície refratária, garante uma cozedura uniforme e rápida, ideal para o ritmo exigente da restauração.

A facilidade de operação é um dos seus pontos fortes. Cada câmara é completamente autónoma, permitindo ajustar a temperatura independentemente, o que proporciona uma flexibilidade inigualável na preparação de diferentes tipos de pizza ou outros pratos que exijam cozeduras distintas. A construção robusta em aço inoxidável e a porta com vidro resistente ao calor asseguram durabilidade e visibilidade, facilitando o controlo do processo sem abertura frequente.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento que sirva pizzas e necessite de um desempenho fiável e de alta capacidade. A sua capacidade de cozer até 8 pizzas de Ø 34 cm em simultâneo torna-o adequado para períodos de pico, assegurando que o seu serviço decorre sem interrupções. A precisão do controlo digital da temperatura, até 450 °C, permite a confeção de pizzas com crostas perfeitas e recheios suculentos.

A versatilidade deste aparelho não se limita apenas a pizzas, sendo também ideal para assar pão, focaccias e outros produtos de pastelaria, oferecendo um leque alargado de opções culinárias. A segurança é garantida por um termóstato de proteção e por uma luz interna resistente ao calor, que facilita a supervisão sem comprometer a temperatura interna. Invista na qualidade e eficiência, elevando a sua oferta gastronómica.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	990x920x680 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da câmara (LPA)	700x700x150 mm
Potência	11.2 kW (5.6 kW por câmara: 2.8 kW Superior + 2.8 kW Inferior)
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	8 unidades (4 + 4 por câmara)
Temperatura máxima	450 °C
Peso	119 kg
Câmaras independentes	Sim
Termóstatos	Dois digitais, um de segurança
Luz da câmara	Resistente ao calor, 12V
Frontal e porta	Aço inoxidável e vidro

## Perguntas Frequentes

### **É possível empilhar este forno com outro equipamento?**

Sim, este forno foi desenhado para permitir a sobreposição de até dois aparelhos, sem a necessidade de kits ou acessórios adicionais, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

### **Qual a temperatura máxima que o forno pode atingir?**

O forno de pizzas pode atingir uma temperatura máxima de 450 °C, ideal para a cozedura rápida e eficiente de pizzas e outros produtos de panificação.

### **As duas câmaras de cozedura funcionam de forma independente?**

Sim, cada câmara de cozedura é totalmente independente e possui o seu próprio termóstato digital, permitindo controlar a temperatura de cada uma separadamente para maior versatilidade.

### **Que tipo de resistências são utilizadas neste equipamento?**

O forno está equipado com resistências blindadas em aço e uma superfície refratária no fundo da câmara, o que garante uma distribuição de calor uniforme e um cozimento eficaz.

### **É necessário instalar um exaustor específico para este forno?**

Não, este modelo não necessita de uma ligação de exaustor dedicada, o que simplifica a instalação e oferece maior flexibilidade na disposição da sua cozinha.