

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Elétrico de Pizza Profissional, 2 Câmaras, Tijolo Refratário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.029	<b>Modelo:</b>	D66R
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	217 kg	<b>Dimensões:</b>	990 x 1270 x 680 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	D66R

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com 2 câmaras em tijolo refratário, ideal para pizzas. Cozedura uniforme até 450°C e capacidade para 12 pizzas (34 cm).

## Descricao Completa

### Forno elétrico pizza — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para operações de elevada exigência, este equipamento distingue-se pela sua capacidade de cozedura excepcional. A sua construção robusta, com câmara totalmente em tijolo refratário, assegura uma distribuição de calor uniforme e retenção térmica superior, elementos cruciais para pizzas com uma base estaladiça e cozinhada na perfeição. O design de duas câmaras independentes permite cozinhar diferentes variedades de pizza, ou outros produtos, simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. Além disso, a flexibilidade de sobreposição de até dois aparelhos sem necessidade de sistemas de exaustão adicionais ou kits específicos simplifica a instalação e maximiza o espaço disponível.

### Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico é uma solução primorosa para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria alimentar. É ideal para pizzarias que procuram eficiência e qualidade consistente, restaurantes com ementas diversificadas que incluem pizzas artesanais, e pastelarias que necessitam de um aparelho fiável para produtos de padaria com bases estaladiças. A capacidade de atingir temperaturas elevadas e a construção em tijolo refratário torna-o também adequado para padarias e cadeias de restauração rápida que privilegiam a rapidez e a uniformidade na confeção.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	990x1270x680 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	670x1035x135 mm
Potência	14.6 kW (7.3 kW por câmara)
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 unidades

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	217 kg
Material da Frente	Aço inoxidável
Porta	Aço inoxidável com vidro
Termóstatos	Dois digitais + um de segurança
Iluminação Interna	Lâmpada resistente ao calor 12V
Exaustor de Vapor	Interruptor e manípulo de abertura/fecho
Possibilidade de Sobreposição	Até dois fornos (sem exaustor ou kits adicionais)

## Perguntas Frequentes

### 1. Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos em cada câmara?

Sim, cada câmara é totalmente independente, permitindo ajustar as configurações individualmente para cozinhar diferentes produtos em simultâneo sem comprometer a qualidade.

### 2. Qual a capacidade de produção deste forno para pizzas redondas?

O forno pode cozer até 12 pizzas de 34 cm de diâmetro por ciclo, 6 em cada câmara, o que o torna altamente produtivo para horários de pico.

### 3. É necessário um sistema de exaustão especial para este forno?

Não, este modelo foi concebido para funcionar sem a necessidade de uma ligação a um sistema de exaustão adicional, simplificando a sua instalação em diversas cozinhas.

### 4. A superfície de cozedura é fácil de limpar e manter?

A câmara em tijolo refratário e as resistências blindadas em aço são materiais que facilitam a limpeza e oferecem elevada durabilidade, diminuindo a necessidade de manutenção frequente.

### 5. Como é feito o controlo da temperatura e da segurança neste equipamento?

O controlo é assegurado por dois termóstatos digitais precisos para cada câmara, complementados por um termóstato de segurança para garantir o funcionamento seguro e eficiente.