

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Forno de Pizza Elétrico Digital c/ Câmara em Tijolo Refratário 4 Pizzas (Ø34 cm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.015	Modelo:	HDS4
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	HDS4

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital profissional com câmara em tijolo refratário, ideal para HORECA. Prepara 4 pizzas (Ø34 cm) a 450°C. Dimensões: 1090x1010x400 mm.

Descrição Completa

Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico para pizza (também conhecido como forno pizzaria) foi desenhado para assegurar um desempenho excepcional e fiabilidade contínua. Com uma câmara de cozedura totalmente em tijolo refratário e aquecimento “ACTIVESTONE®”, garante uma distribuição de calor uniforme e pedras estaladiças, crucial para a confeção de pizzas de alta qualidade.

A funcionalidade digital permite um controlo preciso da cozedura, com possibilidade de programar o início e fim, bem como escolher entre modos de funcionamento contínuo ou não contínuo. A porta em aço com vidro oferece visibilidade do interior, enquanto as pegas atérmicas e o exaustor de vapor ajustável garantem uma operação segura e eficiente em ambientes profissionais.

A construção robusta, com frontal em aço e corpo pré-pintado, confere durabilidade ao equipamento, ideal para o ritmo intenso de cozinhas HORECA. A iluminação interna de baixa tensão (12V) facilita a visualização do processo de cozedura, complementada pela facilidade de sobrepor um forno simples em cima de um duplo, sem necessidade de acessórios adicionais, otimizando o espaço na sua cozinha.

Aplicações

Este forno de pizza elétrico é uma solução ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis, e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e qualidade na produção de pizzas. A sua capacidade para confeccionar até 4 pizzas de 34 cm em simultâneo torna-o perfeito para volumes médios a altos de produção diária.

É particularmente adequado para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, devido à sua capacidade de sobreposição flexível. Garante resultados consistentes, desde pizzas tradicionais a criações gourmet, mantendo sempre a textura e o sabor autênticos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1090x1010x400 mm
Dimensões da câmara (LPA)	670x685x150 mm
Potência total	6.6 kW
Potência superior	4.2 kW
Potência inferior	2.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas	4 unidades (Ø 34 cm)
Temperatura máxima	450 °C
Peso	136 kg