

Ficha Técnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

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

Forno Elétrico de Pizza com Câmara em Tijolo Refratário – 9 Pizzas Ø 34 cm

Informações do Produto

SKU:	MS1040.775.018	Modelo:	HDS9
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	HDS9

Descrição Resumida

Forno elétrico de pizza profissional com câmara em tijolo refratário e controlo digital. Capacidade para 9 pizzas Ø 34 cm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizza com Câmara em Tijolo Refratário — Principais Vantagens

Este forno elétrico de pizza (também conhecido como forno de padeiro ou de alvenaria para pizza), foi meticulosamente desenhado para o setor HORECA e hotelaria, combinando desempenho e fiabilidade excecionais. A sua conceção robusta e inovadora assegura uma cozedura uniforme e de alta qualidade, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela excelência nas suas pizzas.

A tecnologia avançada de aquecimento “ACTIVESTONE®”, com resistências visíveis na parte superior e inferior em tijolo refratário, garante uma distribuição de calor otimizada e uma retenção térmica superior. Esta característica é crucial para obter pizzas com bases estaladiças e uma cozedura perfeita, replicando o efeito dos fornos a lenha tradicionais.

Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, oferece flexibilidade na programação de início e fim de cozedura, bem como dois modos de funcionamento – contínuo (P2) e não contínuo (P1). As pegas atómicas e a iluminação interna de baixa tensão (12V) complementam a funcionalidade, proporcionando segurança e conveniência no uso diário. A possibilidade de sobrepor unidades sem acessórios adicionais otimiza o espaço e a capacidade de produção.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis, bares e até mesmo cozinhas industriais que procuram eficiência e qualidade na confeção de pizzas. A sua capacidade para nove pizzas de 34 cm de diâmetro por câmara torna-o perfeito para estabelecimentos com volume de produção elevado. É uma solução versátil para cozedura contínua ou para momentos de pico, garantindo sempre resultados consistentes e saborosos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1440x1360x400 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (LPA)	1020x1035x150 mm
Potência Total	13.32 kW
Potência Superior	8.1 kW
Potência Inferior	5.22 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	9 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	200 kg
Tipo de Câmara	Totalmente em tijolo refratário
Controlo	Digital
Material do Frontal	Aço
Material do Corpo	Pré-pintado