

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizza com 2 Câmaras Refratárias Digital

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.019B	Modelo:	HDS44
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	HDS44

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza com 2 câmaras refratárias e controlo digital. Performance superior, fiabilidade e design inovador para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este equipamento para pizza eleva o padrão de cozedura profissional, permitindo sobrepor um forno simples em cima de um duplo sem a necessidade de kits ou ligações adicionais. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção. Com um design inovador em aço e um controlo eletrónico intuitivo, este aparelho garante resultados consistentes e de alta qualidade para as suas pizzas.

Forno pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- **Performance Superior:** Concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade, essencial para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais.
- **Controlo Preciso:** O painel eletrónico permite programar o início e fim da confeção, bem como selecionar entre dois modos de funcionamento (contínuo P2/não contínuo P1), adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.
- **Durabilidade e Eficiência:** A construção em tijolo refratário com resistências visíveis na câmara e aquecimento “ACTIVESTONE®” assegura uma distribuição uniforme do calor e uma longa vida útil.
- **Flexibilidade de Instalação:** A possibilidade de sobrepor unidades sem acessórios adicionais simplifica a montagem e permite poupança de espaço valioso na sua cozinha.
- **Segurança e Conveniência:** Portas com vidro, puxadores atérmicos e iluminação dupla de baixa tensão (12V) garantem uma operação segura e uma monitorização eficaz do processo de cozedura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento de restauração que procure uma solução robusta e eficiente para cozer pizzas. A sua versatilidade e capacidade de produção tornam-no indispensável em ambientes onde a qualidade e a rapidez são cruciais.

Características Técnicas

Tipo	Forno elétrico de pizza
Câmaras	2 câmaras

Dimensões da Câmara	670x685x150 mm
Material da Câmara	Tijolo refratário
Controlo	Digital e eletrónico
Aquecimento	Resistências visíveis no topo e fundo “ACTIVESTONE®”
Exterior	Frontal em aço, corpo pré-pintado
Porta	Aço com vidro
Dimensões Globais (LPA)	1090x1010x720 mm

Perguntas Frequentes

É fácil de programar o tempo de confeção?

Sim, o forno possui um painel de controlo eletrónico que permite programar facilmente o início e o fim da cozedura, oferecendo grande flexibilidade. Basta alguns ajustes para iniciar a operação.

Posso empilhar mais do que um forno?

Sim, a tecnologia deste aparelho foi desenvolvida para permitir a sobreposição de um forno simples em cima de um duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de acessórios adicionais. Isso maximiza o espaço disponível na sua cozinha.

Este equipamento necessita de alguma ligação especial para o exaustor?

Não, este forno de pizza elétrico foi concebido para funcionar sem a necessidade de uma ligação de exaustor dedicada ou de kits de sobreposição. Isso simplifica a instalação e reduz custos adicionais.

As portas de vidro são seguras durante o funcionamento do forno?

Sim, as portas de aço com vidro são desenhadas para serem robustas e seguras, permitindo a visualização do processo de cozedura. Os puxadores atérmicos garantem manuseamento seguro.

Qual é a vantagem do aquecimento “ACTIVESTONE®”?

O sistema de aquecimento “ACTIVESTONE®” no tijolo refratário assegura uma distribuição de calor superior e estável, resultando numa cozedura homogénea e perfeita para as bases das suas pizzas. É uma tecnologia que faz a diferença na qualidade final do produto.