

# 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 com 2 Câmaras Digitais – 4+4 Pizzas (Ø 34 cm)

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	HDS44

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional de 13.2 kW com 2 câmaras em tijolo refratário, capacidade 4+4 pizzas (Ø 34 cm) e controlo digital até 450 °C.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno de pizza elétrico (também conhecido como forno pizzaria ou fogão de pizza) foi projetado para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador, ideal para qualquer estabelecimento HORECA. A sua construção robusta, com frontal em aço e corpo pré-pintado, garante durabilidade e uma estética profissional para a sua cozinha.

Equipado com duas câmaras de cocção e tijolo refratário, tanto no topo (com resistências visíveis) quanto no fundo (com aquecimento "ACTIVESTONE®"), assegura uma distribuição de calor uniforme e cozedura perfeita para até 8 pizzas de Ø 34 cm simultaneamente. O painel de controlo eletrónico digital oferece precisão no controlo da temperatura até 450 °C, permitindo programar o início, o fim da cozedura e dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1), otimizando a produtividade.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Permite sobrepor um forno simples em cima de um duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de uma ligação de exaustor ou de kits/acessórios de sobreposição. A porta em aço com vidro e a iluminação dupla de baixa tensão (12V) facilitam a monitorização do processo de cozedura, enquanto as pegas atérmicas e o manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor garantem segurança e facilidade de operação.

### Aplicações

Este forno de pizza elétrico é a solução ideal para pizzarias com volume médio a alto, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e bares que desejam oferecer pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de 8 pizzas por ciclo e o controlo preciso da temperatura tornam-no perfeito para cozinhas movimentadas.

É igualmente adequado para cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a produção contínua de pizzas, garantindo sempre resultados consistentes e saborosos. A flexibilidade de sobreposição permite adaptar-se a espaços variados e necessidades de produção crescentes.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LPA)</b>	1090x1010x720 mm
<b>Dimensões da câmara (LPA)</b>	2x 670x685x150 mm
<b>Potência total</b>	13.2 kW
<b>Potência superior por câmara</b>	4.2 kW
<b>Potência inferior por câmara</b>	2.4 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade pizzas (Ø 34 cm)</b>	4 + 4 un.
<b>Temperatura máxima</b>	450 °C
<b>Peso</b>	225 kg