

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



Fornos de Pizza Elétricos de Duas Câmaras para Pizzaria Digital

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.020B	Modelo:	HDS66
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	HDS66

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital com 2 câmaras (670x1035x150 mm), capacidade para 6+6 pizzas Ø34cm, 17.76 kW, até 450 °C. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno multicamada (também designado por forno modular) foi concebido para o setor HORECA e hotelaria, combinando desempenho superior com fiabilidade e um design inovador. Ideal para pizzarias com volume elevado, permite um controlo preciso da cozedura e otimiza o espaço da cozinha ao permitir a sobreposição de fornos, sem necessidade de kits adicionais.

Com um painel de controlo eletrónico avançado, este forno elétrico de pizza oferece funcionalidades de programação de início e fim de cozedura, bem como dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1), garantindo flexibilidade total para qualquer tipo de massa e recheio. O interior em tijolo refratário e resistências visíveis asseguram uma distribuição de calor homogênea e eficiente.

A construção robusta, com frontal em aço e corpo pré-pintado, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A porta de aço com vidro e as pegas atérmicas promovem a segurança, enquanto a iluminação dupla de baixa voltagem (12V) permite uma monitorização constante do processo de cozedura.

Aplicações

Este forno é uma solução ideal para pizzarias de grande dimensão, restaurantes com forte afluxo de clientes e estabelecimentos de restauração com serviço "take-away" que exigem elevada produção de pizzas. A sua capacidade de cozedura simultânea em duas câmaras torna-o perfeito para horários de pico, garantindo qualidade e rapidez.

A tecnologia "ACTIVESTONE®" e o controlo digital são cruciais para cozinhas profissionais que precisam de padronizar a qualidade das pizzas, desde as tradicionais às de massa fina, assegurando uma base crocante e um cozimento uniforme do topo. A possibilidade de sobreposição é um benefício adicional para otimizar o espaço vertical em cozinhas com área limitada.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LPA)	1090x1360x720 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	2x 670x1035x150 mm
Potência Total	17.76 kW
Potência Superior por Câmara	5.4 kW
Potência Inferior por Câmara	3.48 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade Pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 un.
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	275 kg