

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 de Pizza a Gás Profissional 70x70cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.001	Modelo:	G4
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	132 kg	Dimensões:	1130 x 1070 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	G4

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com câmara 70x70x15cm. Capacidade para 4 pizzas de Ø 34cm. Ideal para restaurantes e pizzarias.

Descricao Completa

forno de pizza a gás — Forno de Pizza Industrial — As Suas Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é ideal para qualquer cozinha profissional, cafeteria ou restaurante que procure otimizar a confecção de pizzas. Concebido para substituir os tradicionais fornos a lenha, oferece uma simplicidade de manuseamento e uma limpeza superior, garantindo uma operação mais higiênica e conveniente. A sua câmara única, com dimensões generosas de 70x70x15 cm, permite cozer até 4 pizzas de Ø 34 cm em simultâneo, maximizando a produção e a rentabilidade do seu negócio. A construção inteligente do interior da câmara, com chapa aluminizada, e os defletores em aço, garantem uma distribuição de calor homogénea por irradiação, resultando em pizzas perfeitamente cozidas com uma crosta dourada e estaladiça.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer outro estabelecimentos de restauração que sirva pizzas. A sua versatilidade permite ser empilhado com outra unidade similar (opcional), duplicando a capacidade de produção sem ocupar espaço adicional na sua cozinha. Este aparelho profissional adapta-se tanto a gás natural como a GPL, oferecendo flexibilidade de instalação. Com uma temperatura máxima de 450 °C, assegura tempos de cozedura rápidos e eficientes, essenciais para ambientes de alta procura. Garanta que as suas pizzas atingem a perfeição em cada confecção.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	1130x1070x470 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	700x700x150 mm
Potência Total	14 kW
Potência Absorvida	12037 kcal/h
Consumo de Gás (Líquido)	1.1 m³/h
Consumo de Gás (Natural)	1.48 m³/h
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	4 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	132 kg

Perguntas Frequentes

Este forno pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o aparelho é versátil e permite a utilização tanto de gás natural como de GPL, sendo importante especificar o tipo de gás durante a aquisição para a configuração correta.

É possível empilhar mais de uma câmara de cozedura?

Sim, este modelo foi concebido com a possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo tipo, o que permite duplicar a sua capacidade de produção sem ocupar área extra na cozinha.

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer?

Cada câmara tem uma capacidade para cozer até 4 pizzas, com um diâmetro de Ø 34 cm, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de encomendas.

Qual o diferencial deste forno em relação aos fornos a lenha tradicionais?

Distingue-se pela sua facilidade de uso, limpeza otimizada e controlo preciso da temperatura, oferecendo uma alternativa moderna e eficiente aos fornos a lenha tradicionais, sem comprometer a qualidade da cozedura.

Como é que o calor é distribuído dentro da câmara de cozedura?

O interior da câmara, revestido com chapa aluminizada e defletores de aço, conduz eficazmente o calor para o teto perfurado, garantindo uma distribuição uniforme por irradiação e uma cozedura ideal.