

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Profissional a Gás para Pizza, 6 Pizzas (Ø 34 cm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.002	Modelo:	G6
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	164 kg	Dimensões:	1130 x 1450 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	G6

Descricao Resumida

Forno profissional a gás de alta performance para pizzas, com uma câmara espaçosa capaz de cozer 6 pizzas (Ø34cm) simultaneamente. Alcança 450°C rapidamente.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento a gás, concebido para o fabrico de pizzas, destaca-se pela capacidade de substituir fornos a lenha, oferecendo maior simplicidade de utilização e facilidade de limpeza. A sua câmara interior, com chapa aluminizada e defletores de aço, distribui eficientemente o calor, direcionando-o para o teto perfurado e garantindo uma cozedura uniforme da pizza por irradiação. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção com um equipamento prático e de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pizzarias, restaurantes, cadeias de fast food e qualquer cozinha profissional que exija a confeção rápida e eficiente de pizzas. A possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo (adquiridas separadamente) oferece flexibilidade para expandir a capacidade de produção conforme as necessidades do seu negócio. A versatilidade para operar com gás natural ou GPL (a especificar no pedido) garante a sua adaptação a diversas infraestruturas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1130x1450x470 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	700x1050x150 mm
Potência Total	20 kW
Potência Absorvida	17196 kcal/h
Consumo de Gás (Líquido)	1.58 m ³ /h
Consumo de Gás (Natural)	2.12 m ³ /h
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Temperatura Máxima	450 °C

Peso	164 kg
------	--------

Perguntas Frequentes

Este forno pode ser utilizado com que tipos de gás?

Sim, o forno foi concebido para funcionar tanto com gás natural como com GPL, sendo necessário especificar a sua preferência no momento da encomenda para a devida configuração.

É possível empilhar mais de uma câmara de forno?

Sim, este modelo permite a sobreposição de até duas câmaras idênticas, otimizando o espaço na sua cozinha e aumentando a capacidade de produção de pizzas.

Qual a capacidade máxima de pizzas por câmara neste forno?

Cada câmara deste forno tem capacidade para confeccionar até 6 pizzas com um diâmetro de 34 cm de forma simultânea.

Como é garantida a distribuição uniforme do calor?

A câmara interna possui chapa aluminizada e defletores em aço que direcionam o calor de maneira estratégica para o teto perfurado, assegurando uma cozedura homogênea por irradiação.

Quais as principais vantagens deste forno em comparação com um forno a lenha?

Comparativamente aos fornos a lenha, este forno a gás oferece uma maior simplicidade de operação, manutenção reduzida e uma limpeza muito mais fácil, garantindo eficiência e higiene no seu estabelecimento.