

# 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 a Gás Profissional, 9 Pizzas Ø 34 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1040.775.003	<b>Modelo:</b>	G9
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	G9

### Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com capacidade para 9 pizzas (Ø 34 cm), ideal para HORECA. Câmara de 1050x1050x150 mm e potência de 29 kW.

## Descrição Completa

### Forno de Pizza a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este forno de pizza a gás (também conhecido como forno pizzaria) foi meticulosamente projetado para o setor HORECA e hotelaria, oferecendo uma substituição eficiente e moderna aos fornos a lenha tradicionais. Garante uma operação simplificada e uma limpeza superior, focando-se na eficiência energética e na qualidade de cocção.

O design interior da câmara, com chapa aluminizada, e a forma especial dos defletores em aço, permitem uma distribuição otimizada do calor. O calor é conduzido para o teto perfurado da câmara, assegurando uma cozedura uniforme da pizza por irradiação, resultando em pizzas perfeitamente estaladiças e saborosas.

Com a capacidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo, este forno oferece uma flexibilidade notável para cozinhas de diferentes escalas, otimizando o espaço e a capacidade de produção. Ideal para restaurantes e pizzarias com elevado volume de encomendas.

### Aplicações

Este forno é a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um equipamento robusto e de alta performance. É adequado para cozinhas com produção intensiva de pizzas, garantindo sempre a máxima qualidade e rapidez no serviço.

A sua adaptabilidade ao tipo de gás (natural ou GPL) e a capacidade de cocção de 9 pizzas de Ø 34 cm simultaneamente tornam-no versátil para diversas necessidades operacionais e configurações de cozinha. Perfeito para operações de take-away e serviço de refeições no local.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	1480x1400x470 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	1050x1050x150 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	29 kW
<b>Potência Absorbida</b>	24934 kcal/h
<b>Consumo Gás (GPL)</b>	2.29 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (Natural)</b>	3.07 m <sup>3</sup> /h
<b>Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)</b>	9 unidades
<b>Temperatura Máxima</b>	450 °C
<b>Peso</b>	196 kg