

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Eléctrico Rotativo, 1 Câmara 1050x1050x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.024	Modelo:	CIRCLE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CIRCLE

Descricao Resumida

Forno elétrico com prato refratário giratório para pizzas, 1 câmara 1050x1050x150 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria, com controlo eletrónico e potência de 16.84 kW.

Descrição Completa

Forno Pizza Elétrico Rotativo — Principais Vantagens

Este forno elétrico (também conhecido como forno de padeiro na vertente de pão, ou forno convetor) foi concebido para oferecer um desempenho excecional em cozinhas profissionais. Com um prato refratário giratório, garante uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a qualidade das suas pizzas com baixos custos de funcionamento.

O painel de controlo eletrónico permite uma programação precisa do início e fim da cozedura, bem como a seleção entre dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1). Esta flexibilidade é crucial para gerir picos de produção e manter a consistência do produto em ambientes de alta exigência.

A tecnologia “ACTIVESTONE®”, com resistências de aquecimento visíveis no topo e no fundo em tijolo refratário, assegura uma distribuição de calor superior, resultando em pizzas perfeitamente crocantes e saborosas. A iluminação dupla de baixa tensão (12V) oferece uma visibilidade clara do processo de cozedura, sem comprometer a eficiência energética.

Aplicações

Ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis e pastelarias que necessitam de um forno de alta capacidade e desempenho para a confeção de pizzas e outros produtos de forno. A sua capacidade de cozer até 7 pizzas de Ø 30 cm simultaneamente torna-o perfeito para estabelecimentos com grande volume de clientes. Este equipamento é adequado tanto para grandes cozinhas industriais como para pequenos espaços que procuram maximizar a eficiência e a qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1450x1360x580 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (LPA)	1050x1050x150 mm
Potência Total	16.84 kW
Potência Superior	9.15 kW
Potência Inferior	7.63 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 30 cm)	7 unidades
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Capacidade de Pizzas (Ø 45 cm)	3 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	300 kg
Marca	Magnus
Modelo	CIRCLE