

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pizza Profissional com Rebordo, Ø 330 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1050.775.003	Modelo:	PF33
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	470 x 650 x 830 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PF33

Descricao Resumida

Formadora de massa para pizza profissional com rebordo de 330 mm de diâmetro. Robusta, eficiente e fácil de usar para restaurantes.

Descricao Completa

Formadora de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar a produção de pizzas em ambientes de restauração. A sua estrutura em aço e pratos de alumínio antiaderente garantem durabilidade e facilidade de manutenção, mesmo sob uso intensivo. Facilita a criação de pizzas com um rebordo perfeito de forma rápida e consistente, sendo operada por qualquer membro da equipa, independentemente da sua experiência.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure aumentar a sua eficiência na produção de pizza. Permite padronizar o tamanho e a espessura da massa, assegurando um produto final de alta qualidade e com as características desejadas, impactando positivamente a produtividade e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	470x650x830 mm
Potência	4.75 kW / 6.37 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso por massa	130 ÷ 250 g
Diâmetro do prato	330 mm
Distância entre pratos	105 mm
Temperatura dos pratos	130 ÷ 170 °C
Peso	96 kg

Perguntas Frequentes

A formadora de pizza necessita de alguma instalação especial?

Sim, a máquina requer uma ligação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo aconselhada a sua instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Qual a capacidade de produção desta formadora?

Este equipamento foi desenvolvido para trabalhar com massas entre 130 e 250 gramas, permitindo flexibilidade na confeção de pizzas de diferentes tamanhos para a sua ementa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço e os pratos de alumínio antiaderente são materiais que facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, o aparelho está dotado de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS, garantindo um ambiente de trabalho seguro para todos os utilizadores.

Posso ajustar o diâmetro da pizza?

O diâmetro máximo do prato é de 330 mm, permitindo a formação consistente de pizzas nesse tamanho. A espessura da massa pode ser ajustada, mas o diâmetro máximo é fixo.