

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Formadora de Pizza Profissional com Rebordo, Ø 330 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	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

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