

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pizzas com Rebordo Ø 450 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1050.775.004	Modelo:	PF45
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	127 kg	Dimensões:	630 x 730 x 890 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PF45

Descricao Resumida

Formadora de pizzas profissional com rebordo, Ø 450 mm. Ideal para otimizar a produção de bases de pizza com facilidade e consistência.

Descricao Completa

Formadora de Pizzas — Formadora de Massas — Principais Vantagens

Esta máquina de alta performance é essencial para qualquer pizzaria, cozinha de hotel ou restaurante que procure otimizar a sua produção de pizzas. Projetada para ser operada com facilidade, inclusive por pessoal não especializado, ela garante eficiência e consistência na formação das bases das suas pizzas. A sua robusta estrutura em aço e pratos em alumínio antiaderente asseguram durabilidade e um desempenho contínuo, mesmo em ambientes de alta exigência, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que necessitam de rapidez e uniformidade na preparação de massas de pizza, desde pequenos cafés com forno de pizza até grandes cadeias de restaurantes. Esta laminadora de massas permite criar bases de pizza perfeitas com o rebordo característico, melhorando a apresentação e a qualidade das suas ofertas. Facilita o trabalho diário, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua equipa, uma vantagem competitiva inegável no setor alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	630x730x890 mm
Potência	6.1 kW / 8.2 HP
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso da Massa	250 ÷ 500 g
Diâmetro do Prato	450 mm
Distância entre Pratos	115 mm
Temperatura dos Pratos	130 ÷ 170 °C
Peso	127 kg

Perguntas Frequentes

P: Qual é a facilidade de utilização desta formadora de pizzas?

R: Este equipamento foi concebido para ser extremamente fácil de operar, permitindo que mesmo funcionários sem experiência prévia possam produzir bases de pizza de forma consistente e eficiente.

P: Que tipo de segurança oferece o equipamento?

R: A formadora de massas cumpre todas as normas de segurança CE e RoHS, garantindo um ambiente de trabalho seguro e a conformidade com os mais elevados padrões europeus.

P: É possível ajustar o diâmetro da pizza?

R: Esta máquina está preparada para formatar massas de pizza com um diâmetro de 450 mm, ideal para pizzas de tamanho médio a grande, garantindo um rebordo uniforme.

P: Qual a durabilidade deste equipamento em ambientes profissionais?

R: Com estrutura em aço e pratos de alumínio antiaderente, a formadora de massas foi construída para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

P: Esta máquina é adequada para massas mais pesadas?

R: Sim, a máquina é capaz de trabalhar com pesos de massa entre 250g e 500g, oferecendo versatilidade para diferentes tipos e espessuras de massa de pizza.