

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Forno de Pizza Elétrico Compacto, 1 Câmara 350x350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.004	Modelo:	M1
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	39 kg	Dimensões:	580 x 500 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	M1
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico compacto com 1 câmara de 350x350x170 mm, ideal para restauração. Superfície refratária e capacidade de empilhamento de câmaras.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura elétrico é a solução ideal para estabelecimentos de restauração de pequena e média dimensão que procuram eficiência e qualidade. Concebido para otimizar o espaço, este equipamento é incrivelmente versátil, permitindo a preparação de pizzas perfeitamente cozinhadas, bem como uma variedade de outros produtos de panificação e semiprocessados. O seu design robusto e a superfície de tijolo refratário garantem uma distribuição de calor uniforme, resultando em desempenho culinário superior.

A pensar na flexibilidade do seu negócio, este aparelho oferece a possibilidade de sobrepor até quatro câmaras adicionais, sem a necessidade de kits de sobreposição ou sistemas de exaustão complexos. Esta característica permite-lhe expandir a sua capacidade de produção de forma simples e eficaz, adaptando-se às necessidades crescentes do seu serviço. Além disso, a segurança está garantida com o termóstato integrado, que monitoriza e mantém a temperatura em níveis ideais de funcionamento.

Aplicações Profissionais

O aparelho é perfeito para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde pizzarias e snack-bares a cafés e pequenas cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de produzir uma pizza estaladiça e saborosa, com o toque autêntico do tijolo refratário, irá certamente deliciar os seus clientes. A versatilidade do forno também se estende à confeção de pães, focaccias e outros produtos de pastelaria, tornando-o um ativo valioso para qualquer chef ou pasteleiro.

Com este equipamento, poderá não só satisfazer a procura por pizzas frescas, como também diversificar a sua ementa com facilidade e confiança. A fácil manutenção e a construção duradoura asseguram que o investimento será recompensado com anos de serviço fiável, garantindo que o seu negócio mantém um padrão elevado de serviço e eficiência operacional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	580x500x360 mm
Dimensões da Câmara (LPA):	350x350x170 mm

Potência:	2.2 kW (1.4 kW Superior) + (0.8 kW Inferior)
Alimentação Elétrica:	230V/1/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm):	1 unidade
Temperatura Máxima:	450 °C
Peso:	39 kg

Perguntas Frequentes

1. É possível sobrepor várias unidades deste forno?

Sim, a concepção permite sobrepor até 4 câmaras sem a necessidade de um kit de sobreposição, facilitando a expansão da capacidade de produção conforme a sua necessidade.

2. Qual a principal vantagem da superfície em tijolo refratário?

A superfície em tijolo refratário assegura uma cozedura mais uniforme e autêntica, ideal para pizzas, conferindo-lhes uma base estaladiça e perfeitamente cozinhada.

3. Este equipamento necessita de ligação a um exaustor?

Não, este forno de pizza foi concebido para operar sem a necessidade de uma ligação de exaustor, o que simplifica a instalação e oferece maior flexibilidade na sua localização.

4. Qual a temperatura máxima que o forno pode atingir?

Este forno é capaz de atingir uma temperatura máxima de 450 °C, ideal para a cozedura rápida e eficiente de pizzas e outros produtos que requerem calor intenso.

5. Quais os tipos de alimentos que podem ser confecionados neste forno além de pizzas?

Além de pizzas, este equipamento é extremamente versátil e pode ser utilizado para cozer outros produtos de padaria, pastelaria e diversos semiprocessados, tornando-o um ativo multifuncional para a sua cozinha.