

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 Elétrico Profissional para Pizzas 4 UN Ø 34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.005A	Modelo:	B4
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	990 x 920 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	B4
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara 700x700x150 mm, ideal para cozinhas comerciais. Coze 4 pizzas Ø 34 cm em simultâneo até 450 °C.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a qualidade superior deste forno elétrico, concebido especificamente para atender às exigências das cozinhas profissionais. Com a capacidade de cozer até 4 pizzas de 34 cm em simultâneo, este equipamento garante um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua estrutura robusta e o design intuitivo tornam-no uma escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de forma contínua.

A versatilidade é um dos pilares deste modelo, permitindo a sobreposição de até dois fornos. Esta característica é especialmente valiosa para espaços com área reduzida, oferecendo flexibilidade sem a necessidade de acessórios adicionais ou sistemas de exaustão complexos. A construção em aço inoxidável na frontal e na porta assegura não só uma durabilidade notável, mas também uma fácil manutenção e higienização, elementos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura para pizzas é uma solução perfeita para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que deseje servir pizzas quentes e saborosas com rapidez e consistência. A sua alta potência e controlo preciso de temperatura permitem a confeção de uma grande variedade de pizzas, desde as tradicionais às mais gourmet, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

O aparelho é também uma mais-valia em buffets ou eventos de catering, onde a capacidade de produção em volume e a manutenção da qualidade são fundamentais. A robustez dos componentes, como o termostato de segurança e a iluminação interna da câmara, garante uma operação segura e eficaz, aumentando a produtividade da sua equipa e, consequentemente, a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA):	990x920x380 mm
Dimensões da Câmara (LPA):	700x700x150 mm

Potência:	5.6 kW (2.8 kW Superior) + (2.8 kW Inferior)
Alimentação Elétrica:	400V/3/50 Hz
Capacidade Pizzas (Ø 34 cm):	4 un.
Temperatura Máxima:	450 °C
Peso:	74 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de pizza posso cozer neste equipamento?

Este forno é projetado para pizzas com até 34 cm de diâmetro, sendo ideal para uma vasta gama de estilos, desde pizzas finas e crocantes até pizzas com massa mais espessa, garantindo uma cozedura uniforme.

É necessário um sistema de exaustão específico para este forno?

Não, uma das vantagens deste modelo é que não requer uma ligação de exaustor dedicada, o que simplifica a instalação e oferece maior flexibilidade na disposição da sua cozinha.

Posso empilhar mais de um forno?

Sim, este forno foi desenhado para permitir a sobreposição de até dois equipamentos idênticos, ou diferentes modelos compatíveis, sem a necessidade de kits ou acessórios de sobreposição.

Qual a temperatura máxima que a câmara atinge?

A câmara de cozedura deste forno pode atingir uma temperatura máxima de 450 °C, ideal para cozer pizzas rapidamente e com uma crosta perfeita.

Que características de segurança o equipamento possui?

O forno está equipado com um termostato de segurança, garantindo uma operação fiável e protegendo o aparelho contra sobreaquecimento, para maior tranquilidade na sua utilização diária.