

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizzas 2 Câmaras 700x700mm, 8 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.007A	Modelo:	B44
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	149 kg	Dimensões:	990 x 920 x 680 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	B44
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno elétrico industrial de pizza com duas câmaras independentes, ideal para cozinhas profissionais. Coze até 8 pizzas de Ø 34 cm simultaneamente com controlo de temperatura individual até 450 °C.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar qualquer operação de confeção de pizza em ambientes de restauração profissional. Com duas câmaras independentes, permite uma gestão flexível da produção, ideal para estabelecimentos com volumes de clientes variáveis. A sua construção em aço inoxidável não só garante durabilidade e facilidade de limpeza, como também proporciona um aspeto moderno e profissional à sua cozinha.

As resistências blindadas e a superfície refratária asseguram uma distribuição de calor uniforme e consistente, essencial para cozer pizzas na perfeição. Cada câmara possui controlo de temperatura individual, possibilitando a confeção de diferentes tipos de pizza ou outros pratos que requeiram ajustes específicos. A iluminação interna e o termómetro mecânico externo promovem um controlo visual constante do processo de cozedura, sem a necessidade de abrir as portas e perder calor.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste forno industrial multichamadas torna-o indispensável para uma vasta gama de negócios na hotelaria. É a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha profissional que procure uma produção de pizzas ágil e de alta qualidade. A capacidade de cozer até oito pizzas de 34 cm simultaneamente em duas câmaras separadas, permite responder eficazmente a picos de procura e gerir um serviço contínuo.

Para além de pizzas, este forno multifuncional pode ser utilizado para assar pão, focaccias e outros produtos de pastelaria que beneficiem de um calor direto e intenso. A temperatura máxima de 450 °C garante uma cozedura rápida e um acabamento crocante que os clientes certamente apreciarão.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	990x920x680 mm
Dimensões da câmara (LPA)	700x700x150 mm
Potência total	11.2 kW

Potência por câmara	5.6 kW (2.8 kW Superior + 2.8 kW Inferior)
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de pizzas (Ø 34 cm)	4 + 4 unidades
Temperatura máxima	450 °C
Peso	149 kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimento de restauração?

É ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de cozer pizzas e pratos semelhantes com eficiência e alta qualidade.

Qual é o consumo energético aproximado deste equipamento?

A potência total é de 11.2 kW, dividida equitativamente entre as duas câmaras. O consumo pode variar consoante a frequência de utilização e a temperatura desejada, mas é projetado para ser eficiente em uso contínuo.

Posso cozer diferentes tipos de alimentos em cada câmara simultaneamente?

Sim, cada câmara possui termóstatos mecânicos independentes, permitindo ajustar a temperatura individualmente e cozer diferentes tipos de alimentos que requerem configurações distintas.

A limpeza do forno é complicada?

O frontal e as portas em aço inoxidável, juntamente com a superfície refratária no fundo, facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para manter o desempenho e a higiene.

Que tipo de manutenção este forno de pizza elétrico requer?

A manutenção é relativamente simples, focando na limpeza regular e na verificação periódica dos termóstatos e resistências. É aconselhável consultar o manual do utilizador para orientações específicas de manutenção preventiva.