

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico Profissional 2 Câmaras

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.008A	Modelo:	B66
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	175 kg	Dimensões:	990 x 1270 x 680 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	B66
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com duas câmaras independentes para máxima eficiência e capacidade de 12 pizzas de Ø 34 cm. Ideal para restaurantes e pizzarias de alta demanda.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este forno elétrico de alta performance foi concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais. Com duas câmaras independentes, permite a confeitã simultânea de múltiplas pizzas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, elementos cruciais num ambiente de restauraçã.

As resistências blindadas e a superfície refratária garantem uma distribuiçã homogênea do calor, fundamental para obter pizzas perfeitamente cozidas com uma base estaladiça. Cada câmara dispõe de controlo de temperatura individual, proporcionando versatilidade para diferentes tipos de massas e ingredientes. A iluminaçã interna de 12V facilita a monitorizaçã do processo, enquanto o bom isolamento contribui para a eficiência energética do equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure uma soluçã fiável e eficiente para a confeitã de pizzas. A sua capacidade de 6+6 pizzas de 34 cm de diâmetro por câmara torna-o perfeito para estabelecimentos com grande volume de produçã. A funcionalidade de duas câmaras permite gerir diferentes tempos de cozedura e temperaturas, aumentando a produtividade da sua cozinha.

A facilidade de manutençã e a robustez dos materiais empregados garantem um equipamento de longa duraçã e com um excelente retorno sobre o investimento, assegurando o sabor autêntico e a qualidade que os seus clientes esperam.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	990x1270x680 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	700x1050x150 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	14.6 kW
Potência por Câmara	7.3 kW (3.65 kW Superior + 3.65 kW Inferior)
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	175 kg
Material da Frontal e Porta	Aço inoxidável
Resistências	Blindadas em aço
Base da Câmara	Superfície refratária
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos mecânicos por câmara
Segurança	Termóstato de segurança
Iluminação Interna	Lâmpada de 12V com bom isolamento

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de pizzas deste forno?

Este forno de pizza elétrico tem uma capacidade total para 12 pizzas de 34 cm de diâmetro, distribuídas por duas câmaras com 6 unidades cada.

É possível controlar a temperatura de cada câmara de forma independente?

Sim, cada câmara está equipada com dois termóstatos mecânicos, permitindo um controlo de temperatura individual para maior flexibilidade na confeção.

Que tipo de resistências são utilizadas neste equipamento?

O forno utiliza resistências blindadas em aço, o que garante uma maior durabilidade e uma transmissão de calor eficiente e uniforme para as pizzas.

Este forno é adequado para uso em cozinhas com alta demanda?

Com a sua dupla câmara e capacidade para 12 pizzas, este forno é particularmente indicado para estabelecimentos com grande volume de produção, como pizzarias e restaurantes movimentados.

De que forma a superfície refratária contribui para a qualidade da pizza?

A superfície refratária no fundo das câmaras é essencial para uma cozedura ideal, garantindo uma base crocante e bem feita, característica das pizzas de qualidade.