

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



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Industrial c/ Câmara Refratária Digital

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.025	Modelo:	D4R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	990 x 920 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D4R
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico industrial com câmara refratária, ideal para 4 pizzas de Ø 34 cm.
Controlo digital de temperatura até 450 °C.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno Elétrico de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para padarias e pizzarias que procuram excelência, este equipamento de confeção oferece um desempenho inigualável. A câmara totalmente em tijolo refratário assegura uma distribuição de calor uniforme, garantindo pizzas perfeitamente cozinhadas com uma base estaladiça e um topo dourado. A tecnologia digital proporciona um controlo preciso da temperatura, permitindo ajustes finos para cada receita. Além disso, a facilidade de sobreposição de até dois aparelhos permite otimizar o espaço na sua cozinha profissional, maximizando a produtividade sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

Este sistema é indispensável em qualquer ambiente de restauração que procure eficiência e resultados consistentes. Ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes de massas, cozinhas de hotelaria e áreas de serviço de refeições, onde a rapidez na confeção e a qualidade do produto final são cruciais. A sua construção robusta e controlos intuitivos tornam-no uma escolha fiável para chefs e equipas de cozinha que exigem o melhor equipamento para satisfazer as necessidades dos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	990x920x380 mm
Dimensões da câmara (LPA)	670x685x135 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	450 °C
Peso	96 kg

Frontal	Em aço inoxidável
Porta	Em aço inoxidável com vidro
Câmara	Totalmente em tijolo refratário com luz resistente ao calor
Termostatos	Digitais e de segurança
Extras	Lâmpada de 12V, interruptor e manípulo para exaustor de vapor

Perguntas Frequentes

Este forno exige ligação a um sistema de exaustão?

Não, este modelo foi concebido para funcionar sem a necessidade de uma ligação a um sistema de exaustão externo, simplificando a sua instalação e adaptação a diferentes espaços de cozinha.

É possível sobrepor vários fornos para aumentar a capacidade?

Sim, o design deste forno permite a sobreposição de até dois aparelhos, sem que sejam necessários kits ou acessórios adicionais, otimizando o espaço vertical da sua cozinha.

Qual o tipo de resistências utilizado neste equipamento?

Este sistema conta com resistências blindadas em aço, garantindo durabilidade e um aquecimento eficiente e consistente da câmara de confeção.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é efetuado através de termostatos digitais, que oferecem grande precisão e facilidade de ajuste para diferentes tipos de pizzas e cozinhados.

Onde se situa a superfície refratária?

A superfície refratária está localizada no fundo da câmara do forno, sendo essencial para garantir uma base de pizza crocante e uma distribuição homogénea do calor.