

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 de Pizzas Digital, 1 Câmara (700x1050x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.010A	Modelo:	D6
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	990 x 1270 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D6
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional de pizza digital, 1 câmara, 700x1050x150 mm. Ideal para otimizar espaço e garantir pizzas perfeitas.

Descricao Completa

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

O forno elétrico profissional é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na confeitação de pizzas. Com a sua capacidade de sobreposição tecnológica, este equipamento permite duplicar a produção de pizzas sem a necessidade de kits adicionais ou sistemas de exaustão complexos, otimizando o espaço na sua cozinha. A superfície refratária no fundo da câmara assegura uma cozedura uniforme e estaladiça, enquanto o controlo digital preciso da temperatura garante resultados consistentes e de alta qualidade em cada pizza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de padeiro-pasteleiro foi concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, pizzarias, cadeias de restauração rápida e estabelecimentos hoteleiros. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem uma produção contínua de pizzas, focaccias, e outros produtos assados que exijam altas temperaturas e controlo exato. É perfeito para cozinheiros que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho, assegurando a máxima eficiência na preparação de ementas variadas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	990x1270x380 mm
Dimensões da câmara (LPA)	700x1050x150 mm
Potência	7.3 kW (3.65 kW Superior) + (3.65 kW Inferior)
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	6 un.
Temperatura máxima	450 °C
Peso	97 kg

Perguntas Frequentes

1. É possível empilhar este forno com outro idêntico?

Sim, este forno foi projetado para permitir a sobreposição de até dois aparelhos sem a necessidade de acessórios adicionais, otimizando o espaço da sua cozinha.

2. Qual é o tipo de aquecimento utilizado neste forno?

Este equipamento utiliza resistências elétricas blindadas em aço, tanto na parte superior quanto na inferior, garantindo um aquecimento eficiente e uma cozedura homogênea das pizzas.

3. O que garante a segurança no uso do forno?

O forno está equipado com dois termóstatos digitais para controlo de temperatura e, adicionalmente, um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento, assegurando sempre o funcionamento seguro.

4. A câmara interna possui iluminação?

Sim, a câmara interna dispõe de uma luz resistente ao calor com lâmpada de 12V, permitindo uma visualização clara do processo de cozedura sem necessidade de abrir a porta.

5. Como é feito o controlo do vapor?

O forno inclui um interruptor e manípulo dedicados para abrir e fechar o exaustor de vapor, permitindo gerir a humidade no interior da câmara para resultados de cozedura perfeitos.