

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, 1 Câmara, 6 Pizzas Ø 34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.026	Modelo:	D6R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	128 kg	Dimensões:	990 x 1270 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D6R
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico com câmara em tijolo refratário, capacidade para 6 pizzas Ø 34 cm e temperatura até 450 °C, ideal para profissionais exigentes.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno Profissional de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar a sua produção de pizzas, suportando um ritmo contínuo. A sua construção integral com dois termóstatos digitais garante uma cozedura uniforme e precisa, crucial para a qualidade de cada pizza. A possibilidade de sobrepor até dois aparelhos permite-lhe duplicar a capacidade sem custos adicionais de instalação ou acessórios.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, cafetarias e estabelecimentos de restauração que procuram fiabilidade e produtividade. A câmara de cozedura em tijolo refratário assegura uma distribuição de calor ótima, essencial para obter pizzas com uma base estaladiça e um cozinhado perfeito, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

A facilidade de uso e a iluminação interna resistente ao calor tornam a monitorização do processo de cozedura intuitiva, permitindo um controlo total para a sua equipa, melhorando o fluxo de trabalho e a consistência do produto final.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas (LPA)	990x1270x380 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	670x1035x135 mm
Potência Total	7.3 kW
Potência Superior	3.65 kW
Potência Inferior	3.65 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Valor
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	128 kg

Perguntas Frequentes

Posso sobrepor vários fornos para aumentar a capacidade?

Sim, o design deste forno permite sobrepor até dois aparelhos sem necessidade de acessórios adicionais, otimizando o espaço da sua cozinha.

Este forno requer uma ligação a um sistema de exaustão?

Não, este modelo foi projetado para funcionar sem a necessidade de uma ligação de exaustor, o que simplifica a instalação e oferece maior flexibilidade na sua localização.

Qual o tipo de resistências utilizado neste equipamento?

O forno está equipado com resistências blindadas em aço, garantindo durabilidade e uma performance térmica consistente ao longo do tempo.

Como é controlada a temperatura na câmara de cozedura?

A temperatura é controlada de forma precisa através de dois termóstatos digitais independentes, permitindo um ajuste fino para diferentes tipos de pizzas e cozinhados.

A iluminação interna do forno é resistente ao calor?

Sim, a câmara interna possui iluminação resistente ao calor, permitindo uma visualização clara do processo de cozedura sem comprometer a durabilidade da lâmpada.