

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 Elétrico de Pizzas Digital, 1 Câmara (1050x1050x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.011B	Modelo:	D9
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	1340 x 1270 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D9
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara de 1050x1050x150 mm e capacidade para 9 pizzas (Ø 34 cm). Controlo digital e até 450 °C.

Descricao Completa

Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Melhore a confeção das suas pizzas com este equipamento elétrico profissional, concebido para oferecer desempenho e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável e a câmara com base refratária asseguram uma distribuição de calor ótima, ideal para pizzerias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A capacidade de sobrepor até dois fornos sem acessórios adicionais simplifica a gestão do espaço e aumenta a produção, uma solução versátil para cozinhas de grande volume.

Este sistema de aquecimento digital, com resistências blindadas e controlo preciso da temperatura, garante pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças em cada utilização. O isolamento térmico avançado minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de energia e reduzindo os custos operacionais. A porta com vidro permite monitorizar a cozedura sem interrupções, enquanto a iluminação interna facilita a visualização.

Aplicações Profissionais

Este forno é uma adição inestimável para qualquer negócio no setor da hotelaria que exija eficiência e qualidade na preparação de pizzas. Desde restaurantes italianos a snack-bares movimentados, a sua capacidade e fiabilidade satisfazem as necessidades de produção intensiva. A facilidade de uso e o controlo digital tornam-no adequado para cozinheiros experientes e equipas de cozinha em fase de aprendizagem.

Com um design pensado para ambientes profissionais, este equipamento integra-se facilmente em qualquer cozinha, proporcionando um fluxo de trabalho contínuo. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso constante, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1340x1270x380 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (LPA)	1050x1050x150 mm
Potência total	12.9 kW
Potência Superior	7.5 kW
Potência Inferior	5.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	9 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	130 kg

Perguntas Frequentes

1. É possível empilhar vários fornos deste modelo?

Sim, este forno foi projetado para permitir a sobreposição de até dois fornos idênticos ou compatíveis, sem a necessidade de kits ou acessórios adicionais. Isso maximiza a utilização do espaço na sua cozinha.

2. Qual o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?

O forno utiliza resistências elétricas blindadas em aço, instaladas de forma estratégica para garantir um aquecimento uniforme e minimizar a dispersão de calor, resultando numa cozedura eficiente.

3. Como é feito o controlo da temperatura?

A temperatura é controlada por dois termostatos digitais independentes, que oferecem precisão máxima e permitem ajustar o calor superior e inferior para diferentes tipos de pizzas e massas.

4. De que material é feito o interior da câmara de cozedura?

A câmara de cozedura possui uma superfície refratária no fundo, ideal para cozer pizzas diretamente, garantindo uma base estaladiça e um cozinhado perfeito, como nos fornos tradicionais.

5. Este forno requer alguma ligação especial para exaustão de vapores?

Não, este modelo não exige uma ligação de exaustor externa. Contém um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor integrado, facilitando a instalação e operação.