

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 Elétrico de Pizza Profissional Digital – 9 Pizzas Ø34cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.027	Modelo:	D9R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	173 kg	Dimensões:	1340 x 1270 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D9R
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara em tijolo refratário para 9 pizzas Ø34cm. Ideal para cozinhas de alta produção, até 450 °C.

Descricao Completa

Forno elétrico pizza — Forno para Pizzas – Principais Vantagens

Este equipamento para pão e pizza, com câmara de confeitão integralmente em tijolo refratário, é uma solução de excelência para a sua cozinha profissional, combinando eficiência e durabilidade. Concebido para o setor de restauração rápida, permite a sobreposição de até dois aparelhos similares, sem necessidade de ligação de exaustor ou kits de sobreposição específicos, otimizando o espaço na sua área e simplificando a instalação. A construção robusta garante um aquecimento uniforme e eficiente, ideal para um elevado volume de produção.

Aplicações Profissionais

Adequado para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure oferecer pizzas de qualidade superior com consistência. A sua capacidade para preparar nove pizzas de 34 cm em simultâneo (**pizza oven**) assegura um serviço rápido e eficaz mesmo em períodos de maior afluxo. O controlo de temperatura preciso até 450 °C garante que cada pizza é cozinhada na perfeição, com a base estaladiça e o queijo derretido de forma ideal. A porta com vidro permite monitorizar o processo de confeitão sem perda de calor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1340x1270x380 mm
Dimensões da câmara (LPA)	1020x1035x135 mm
Potência	12.9 kW (7.5 kW Superior) + (5.4 kW Inferior)
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	9 unidades
Temperatura máxima	450 °C

Característica	Detalhe
Peso	173 kg
Câmara	Totalmente em tijolo refratário
Resistências	Blindadas em aço, superfície refratária no fundo
Controlo	Dois termostatos digitais
Construção	Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro
Iluminação interna	Luz de câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V
Exaustor	Interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor

Perguntas Frequentes

1. É possível empilhar este forno com outros modelos?

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

2. Qual a capacidade de produção de pizzas deste forno?

Este forno industrial tem capacidade para cozer nove pizzas com um diâmetro de 34 cm em simultâneo, ideal para estabelecimentos com grande procura.

3. Que tipo de massa pode ser usada neste forno?

Graças à sua câmara em tijolo refratário e temperatura máxima de 450 °C, é perfeito para bases de pizza tradicionais, massa fresca ou congelada, garantindo uma cozedura homogénia e crosta crocante.

4. Facilita o controlo da confeção?

Equipado com dois termóstatos digitais independentes e uma porta de vidro resistente ao calor, oferece um controlo visual e de temperatura excecional para um resultado perfeito.

5. A limpeza e manutenção são complexas?

O frontal e a porta em aço inoxidável facilitam a limpeza diária. As resistências blindadas e a iluminação interna de 12V são concebidas para durabilidade e fácil manutenção.