

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizzas, 2 Câmaras, 4+4 Pizzas Ø 34 cm

Informações do Produto

SKU:	MS1040.775.028	Modelo:	D44R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	162 kg	Dimensões:	990 x 920 x 680 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	D44R
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizzas profissional com 2 câmaras independentes, ideal para alta produção. Capacidade para 8 pizzas Ø 34 cm e temperatura até 450°C.

Descricao Completa

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

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de confeção de pizzas em estabelecimentos de restauração. Com duas câmaras de cozimento independentes, permite a preparação simultânea de diferentes tipos de pizzas, garantindo máxima produtividade e qualidade constante. A sua construção em aço inoxidável e as resistências blindadas em aço asseguram durabilidade e um desempenho excecional.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija alta capacidade e precisão na confeção de pizzas. A possibilidade de empilhar até dois destes aparelhos sem necessidade de acessórios adicionais oferece uma flexibilidade única para espaços com diferentes requisitos de volume, maximizando a produção sem comprometer a eficiência ou ocupar espaço extra.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	990x920x680 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	670x685x135 mm
Potência Total	11.2 kW
Potência por Câmara	5.6 kW (2.8 kW Superior + 2.8 kW Inferior)
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	4 + 4 unidades
Temperatura Máxima	450 °C

Característica	Detalhe
Peso	162 kg
Material do Frontal	Aço inoxidável
Porta	Aço inoxidável com vidro
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos digitais
Segurança	Termóstato de segurança
Iluminação Interna	Luz de câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V
Controlo de Vapor	Interruptor e manípulo para exaustor de vapor
Superfície de Cozedura	Tijolo refratário no fundo
Capacidade de Empilhamento	Até 2 fornos

Perguntas Frequentes

É possível empilhar vários destes fornos?

Sim, este forno foi projetado para permitir a sobreposição de até dois aparelhos, sem a necessidade de acessórios adicionais. Esta funcionalidade é ideal para otimizar o espaço na sua cozinha.

Qual o tipo de resistências utilizado neste forno?

O equipamento possui resistências blindadas em aço, garantindo uma distribuição uniforme do calor e uma longa durabilidade, mesmo em uso intensivo. Este tipo de resistência contribui para uma cozedura eficiente e consistente.

O forno tem alguma funcionalidade de controlo de vapor?

Sim, o design integra um interruptor e um manípulo dedicados para controlar o exaustor de vapor, permitindo ajustar a humidade na câmara para resultados perfeitos. Esta característica é crucial para conseguir a textura ideal da massa da pizza.

As câmaras de cozimento funcionam de forma independente?

Cada câmara deste aparelho é totalmente independente, o que lhe confere a flexibilidade de cozinhar diferentes tipos ou quantidades de pizzas simultaneamente. Esta característica melhora a eficiência operativa e a adaptabilidade às necessidades da sua ementa.

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno pode confeccionar?

Com duas câmaras, este forno pode confeccionar um total de 8 pizzas de Ø 34 cm em simultâneo (4 pizzas por câmara). É uma solução altamente produtiva para estabelecimentos com grande volume de pedidos.