

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 Digital com 2 Câmaras - 70x105x15 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.013A	Modelo:	D66
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	D66
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital com 2 câmaras independentes (700x1050x150 mm).
Permite sobreposição sem exaustor. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzeria oferece uma solução de confeção versátil, permitindo sobrepor até dois fornos sem a necessidade de exaustor adicional ou acessórios de sobreposição. Concebido para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, proporciona a flexibilidade de expandir a capacidade de produção conforme as necessidades do seu negócio.

Equipado com resistências blindadas em aço e uma superfície refratária no fundo, garante uma distribuição uniforme do calor para pizzas perfeitamente assadas. Este forno elétrico é uma aposta segura para estabelecimentos que procuram eficiência e resultados de alta qualidade, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e satisfazendo os seus clientes com uma experiência gastronómica superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar pizzas de forma rápida e eficiente. A sua construção robusta e controlos digitais precisos tornam-no adequado para ambientes de alto volume, garantindo consistência e qualidade em cada pizza.

Desde pequenos estabelecimentos a grandes cadeias, este aparelho de cozimento de massa é a escolha perfeita para quem procura fiabilidade e durabilidade no dia a dia da restauração.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	990x1270x680 mm
Câmaras	2
Dimensões Internas por Câmara	700x1050x150 mm
Funcionamento	Elétrico
Material Frontal	Aço Inoxidável

Porta	Aço Inoxidável com vidro
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos digitais
Segurança	Termóstato de segurança
Iluminação Interna	Luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V
Funções Adicionais	Interruptor e manípulo para exaustor de vapor

Perguntas Frequentes

Este forno requer uma exaustão especial?

Não, uma das principais vantagens deste forno é a possibilidade de ser utilizado sem a necessidade de uma ligação de exaustor adicional, simplificando a instalação na sua cozinha profissional.

É possível sobrepor vários fornos?

Sim, o design deste modelo permite sobrepor até dois fornos. Não são necessários kits ou acessórios adicionais para a sobreposição, o que oferece grande flexibilidade.

Como é controlada a temperatura?

O forno possui dois termóstatos digitais independentes, permitindo um controlo preciso da temperatura em cada câmara para resultados consistentes.

Qual o material da superfície de cozimento?

A superfície de cozimento no fundo de cada câmara é refratária, ideal para garantir uma base de pizza crocante e bem cozida.

Este forno é fácil de limpar?

Com um frontal em aço inoxidável e uma porta em aço inoxidável com vidro, a limpeza diária é descomplicada, contribuindo para a manutenção da higiene no seu estabelecimento.