

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Profissional, 2 Câmaras, 105x105 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.014B	Modelo:	D99
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	235 kg	Dimensões:	1340 x 1270 x 680 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D99
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional de pizza, duas câmaras de 105x105 cm, com controlo digital e capacidade para 18 pizzas de Ø34 cm. Ideal para restaurantes e pizzarias que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este sistema de confeção é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na preparação de pizzas. Com a sua capacidade de sobreposição, permite otimizar o espaço na sua cozinha sem comprometer a produtividade, sendo uma mais-valia para pizzarias, restaurantes e snack-bares com elevado volume de pedidos. A tecnologia digital garante um controlo preciso da temperatura, resultando em pizzas sempre perfeitas com uma base estaladiça e um recheio delicioso.

Aplicações Profissionais

Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este equipamento é perfeito para qualquer negócio na restauração. A sua construção robusta e as resistências blindadas em aço asseguram durabilidade e desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo. Seja para cozinhas de restaurantes italianos, cadeias de pizzarias ou cantinas, este forno oferece a fiabilidade necessária para satisfazer os clientes mais exigentes. A sua operação independente por câmara confere flexibilidade na gestão de diferentes tipos de pizzas ou produtos de panificação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Possibilidade de sobreposição	Até 2 fornos, sem ligação de exaustor
Resistências	Blindadas em aço
Superfície de cozedura	Refratária no fundo
Distribuição de aquecimento	Elementos em intervalos decrescentes para minimizar dispersão de calor perto da porta
Frontal	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Porta	Aço inoxidável com vidro
Controlo de temperatura	Dois termóstatos digitais
Iluminação interna	Luz de câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V
Exaustor de vapor	Interruptor e manípulo para abrir/fechar
Câmaras	Totalmente independentes (2)
Dimensões Externas (LPA)	1340x1270x680 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	1050x1050x150 mm
Potência Total	25.8 kW
Potência por Câmara	12.9 kW (7.5 kW Superior + 5.4 kW Inferior)
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	9 + 9 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	235 kg

Perguntas Frequentes

1. É possível utilizar apenas uma das câmaras de cozimento por vez?

Sim, cada câmara deste forno é totalmente independente, permitindo-lhe utilizar uma ou ambas conforme a necessidade, otimizando o consumo energético e adaptando-se ao volume de trabalho.

2. Qual o tipo de superfície de cozedura do equipamento?

O forno possui uma superfície refratária no fundo de cada câmara, essencial para garantir uma cozedura uniforme e uma base crocante nas pizzas, realçando a sua qualidade.

3. É necessário um exaustor específico para a instalação deste forno?

Não, uma das grandes vantagens deste modelo é a possibilidade de ser instalado sem a necessidade de uma ligação de exaustor, simplificando a montagem e reduzindo os custos de infraestrutura.

4. Como é feito o controlo da temperatura no forno?

O controlo da temperatura é realizado através de dois termóstatos digitais, um para cada câmara,

que permitem um ajuste preciso e uma monitorização constante para resultados culinários consistentes.

5. Quantas pizzas de 34 cm de diâmetro podem ser cozinhadas simultaneamente?

Este equipamento tem capacidade para cozer 18 pizzas de 34 cm de diâmetro em simultâneo, nove em cada câmara, tornando-o altamente eficiente para operações de alto volume.