

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 Pizza com 2 Câmaras Refratárias

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.030	Modelo:	D99R
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	D99R
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza com 2 câmaras refratárias e controlo digital, ideal para hotelaria e restauração, otimiza espaço.

Descricao Completa

Projetado para as cozinhas profissionais mais exigentes, este forno elétrico de alta eficiência garante uma confeção perfeita de pizzas. A sua tecnologia com superfícies em tijolo refratário assegura uma distribuição de calor uniforme e um aquecimento rápido, ideal para um ritmo de trabalho intenso em pizzarias, restaurantes e espaços de restauração rápida. A possibilidade de empilhar até dois equipamentos otimiza o espaço vertical na sua cozinha, uma solução inteligente para ambientes com área limitada sem comprometer a capacidade de produção.

A construção robusta e a tecnologia avançada combinam-se para oferecer durabilidade e desempenho superiores. Com resistências blindadas em aço e sistema de aquecimento distribuído para minimizar a perda de calor, este equipamento foi concebido para ser uma peça central na sua linha de confeção.

forno de pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- Estrutura modular permite empilhamento de até 2 fornos, maximizando o espaço em cozinhas com área limitada.
- Câmaras de confeção independentes com tijolo refratário proporcionam cozimento homogéneo e eficiente.
- Resistências blindadas em aço e isolamento térmico avançado minimizam o consumo energético.
- Controlo digital de temperatura para ambos os compartimentos assegura precisão absoluta no cozimento.
- Fácil manutenção e limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para pizzarias com volume de produção elevado, restaurantes que desejam incluir pizzas frescas na sua ementa, e estabelecimentos de restauração que procurem um forno fiável e de alto desempenho. A sua versatilidade permite cozer uma variedade de produtos, desde pão artesanal a outras especialidades de pastelaria, tornando-o um asset valioso para qualquer cozinha profissional ou hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	1340x1270x680 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	1020x1035x135 mm (por câmara)
Número de Câmaras	2
Material da Câmara	Tijolo refratário
Tipo de Aquecimento	Elétrico (Resistências blindadas em aço)
Controlo	Digital com dois termostatos independentes
Material do Frontal	Aço inoxidável
Características Adicionais	Porta com vidro, luz interna resistente ao calor, interruptor e manípulo para exaustor de vapor

Perguntas Frequentes

É necessário um exaustor específico para este forno?

Não, este modelo foi concebido para funcionar sem a necessidade de uma ligação de exaustor, o que simplifica a instalação e oferece maior flexibilidade na disposição da cozinha.

Quantas pizzas posso cozer simultaneamente?

Este forno possui duas câmaras independentes, cada uma com dimensões generosas (1020x1035x135 mm), permitindo cozer várias pizzas ao mesmo tempo em cada compartimento, dependendo do seu diâmetro.

Posso empilhar mais de um forno?

Sim, o design modular permite sobrepor até dois fornos idênticos, otimizando o espaço vertical da sua cozinha e aumentando a capacidade de produção sem necessidade de kits ou acessórios adicionais.

Qual a vantagem de ter câmaras em tijolo refratário?

O tijolo refratário garante uma retenção e distribuição de calor superiores, resultando numa cozedura mais uniforme, crosta estaladiça e sabor autêntico à pizza, tal como num forno de lenha tradicional.

Como é controlada a temperatura?

Cada câmara é equipada com um controlo digital e dois termostatos independentes, permitindo um ajuste preciso e monitorização constante da temperatura para cada nível de confeção, assegurando resultados ideais.