

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 Profissional para Pizza, 4 Pizzas Ø 34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.015	Modelo:	HDS4
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	136 kg	Dimensões:	1090 x 1010 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS4
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara em tijolo refratário, com controlo digital e capacidade para 4 pizzas Ø 34 cm. Ideal para maximizar a sua produção.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes e estabelecimentos de hotelaria e restauração, este forno elétrico de pizzas combina desempenho excecional com um design inovador. A sua câmara, totalmente revestida a tijolo refratário, garante uma distribuição uniforme do calor para uma confeção perfeita. O painel de controlo eletrónico digital oferece flexibilidade total com programação de início e fim de cozedura, bem como modos contínuo ou não contínuo, adaptando-se às necessidades da sua cozinha profissional.

forno pizza elétrico — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço e corpo pré-pintado, que assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo.
- Porta com vidro e pegas atérmicas, oferecendo segurança e facilidade na monitorização da cozedura sem perdas de calor.
- Iluminação interna dupla de baixa tensão (12V), proporcionando visibilidade clara da condição das suas pizzas.
- Sistema de resistências visíveis no topo e aquecimento "ACTIVESTONE®" no fundo, garantindo uma cozedura homogénia e crocante.
- Capacidade para sobrepor fornos adicionais sem necessidade de acessórios, otimizando o espaço na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de restauração que procure um forno de pizza industrial fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de quatro pizzas de 34 cm de diâmetro e a possibilidade de cozinhar a temperaturas até 450 °C tornam-no perfeito para satisfazer picos de procura e garantir a máxima qualidade em cada confeção. A facilidade de programação e o design que permite a sobreposição de unidades contribuem para uma operação eficiente e adaptável em cozinhas com espaço limitado.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

1090x1010x400 mm

Dimensões da Câmara (LPA)	670x685x150 mm
Potência Total	6.6 kW
Potência Superior	4.2 kW
Potência Inferior	2.4 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	4 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	136 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial de pizza?

Este forno, projetado para o setor profissional, pode cozinhar até 4 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro de 34 cm, ideal para otimizar o tempo de serviço.

É possível ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, o controlo eletrónico permite um ajuste preciso da temperatura até um máximo de 450 °C, assegurando a versatilidade necessária para diversos tipos de pizzas e massas.

Este equipamento pode ser usado em qualquer tipo de cozinha?

Graças ao seu design versátil e à possibilidade de sobreposição, este aparelho é adequado para cozinhas profissionais de diferentes tamanhos, otimizando o espaço disponível.

Quais as principais características de segurança deste equipamento?

O forno está equipado com uma porta de aço com vidro para visualização, manípulo para exaustor de vapor e pegas atómicas, garantindo uma operação segura para os utilizadores.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

Este forno requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, compatível com as instalações elétricas standard de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração.