

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno de Pizza Elétrico Digital c/ Câmara Refratária 6 Pizzas (Ø34cm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.016	Modelo:	HDS6
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	1090 x 1360 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS6
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico industrial com câmara em tijolo refratário, capacidade para 6 pizzas (Ø34cm). Controlo digital e sistema ACTIVESTONE® até 450°C.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzeria oferece uma combinação notável de desempenho superior e elevada fiabilidade, indispensáveis em qualquer cozinha profissional. O aparelho foi concebido com uma câmara totalmente em tijolo refratário, garantindo cozinhados uniformes e precisos para pizzas estaladiças e saborosas. A construção robusta e a porta em aço com vidro resistente asseguram não só durabilidade, como também uma monitorização fácil do processo de cozedura. Além disso, as pegas atérmicas promovem a segurança no manuseamento diário, e o painel eletrónico proporciona controlo total sobre as funções de temporização e ajustes do funcionamento.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste aparelho de cozimento, permitindo a sobreposição de unidades simples ou duplas da mesma capacidade, sem a necessidade de kits de exaustão ou acessórios adicionais. Esta funcionalidade otimiza o espaço na sua área de trabalho e facilita a expansão da capacidade produtiva conforme as necessidades do seu negócio. A iluminação interna de baixa tensão (12V) facilita a visualização do interior, enquanto o sistema de aquecimento ACTIVESTONE® com resistências visíveis na parte superior e inferior da câmara garante uma temperatura homogénea e eficaz para resultados perfeitos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e qualquer estabelecimento da hotelaria que exija um cozimento rápido e eficiente de pizzas. A capacidade de cozer até seis pizzas de Ø 34 cm em simultâneo torna-o numa solução perfeita para lidar com picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O controlo digital avançado permite a programação do início e fim da cozedura, bem como a seleção entre modos contínuo ou não contínuo, adaptando-se a diversas receitas e ritmos de serviço.

A estrutura robusta e os componentes de alta qualidade garantem uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, características essenciais para o ambiente profissional. O seu design funcional não só responde às exigências práticas, como também se integra harmoniosamente em diferentes configurações de cozinha, proporcionando uma experiência de confeção de excelência para a sua equipa e clientes. Invista em eficiência e qualidade para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1090x1360x400 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	670x1035x150 mm
Potência Total	8.8 kW
Potência Superior	5.4 kW
Potência Inferior	3.48 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	158 kg

Perguntas Frequentes

1. Posso sobrepor vários fornos para aumentar a capacidade?

Sim, este modelo foi concebido para permitir a sobreposição de fornos, sejam eles simples ou duplos, com a mesma capacidade por câmara, sem requerer acessórios adicionais. Isso oferece flexibilidade e otimiza o espaço na sua cozinha.

2. Qual é a principal vantagem da câmara em tijolo refratário?

A câmara em tijolo refratário, com resistências de aquecimento visíveis no topo e no fundo juntamente com a tecnologia “ACTIVESTONE®”, garante uma distribuição de calor extremamente uniforme e estável. Este fator é crucial para cozer pizzas com uma base perfeita e uma crosta deliciosamente estaladiça, replicando as condições de um forno a lenha tradicional.

3. É necessário um exaustor específico para este forno?

Não, uma das características distintivas deste equipamento é a sua conceção que dispensa a necessidade de uma ligação a um exaustor específico ou de um kit de sobreposição. Este aspeto simplifica a instalação e reduz custos operacionais.

4. Que tipo de controlo eletrónico oferece o forno?

O painel de controlo eletrónico é digital e de fácil utilização, permitindo programar o início e o fim da cozedura com precisão. Adicionalmente, pode alternar entre dois modos de funcionamento: contínuo (P2) para produções intensas e não contínuo (P1) para maior controlo em lotes menores.

5. Quantas pizzas de 34 cm consigo cozer de uma só vez?

Com as dimensões da câmara de 670x1035x150 mm e uma temperatura máxima de 450 °C, este forno tem capacidade para cozer até 6 pizzas com um diâmetro de 34 cm simultaneamente, garantindo eficiência e rapidez no serviço.