

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 para Pizzas, Câmara Simples 1020x685x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.017	Modelo:	HDS6L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	168 kg	Dimensões:	1440 x 1010 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS6L
Energia	Elétrico
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com câmara em tijolo refratário, capacidade para 6 pizzas Ø34 cm. Controlo digital e até 450 °C. Ideal para pizzarias.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno para Pizzas Industrial — Principais Vantagens

Este forno elétrico profissional é especificamente desenhado para estabelecimentos de restauração que procuram elevada performance e consistência na confeção de pizzas. Com uma câmara totalmente em tijolo refratário, garante uma distribuição uniforme do calor para cozeduras perfeitas, simulando um forno tradicional a lenha. A sua robustez e design inovador tornam-no ideal para cozinhas profissionais exigentes.

A versatilidade deste equipamento permite a sobreposição de fornos, otimizando o espaço na sua área de trabalho sem necessidade de acessórios adicionais. Equipado com um painel de controlo eletrónico intuitivo, permite programar o início e fim da confeção, bem como selecionar entre dois modos de funcionamento, assegurando controlo total e resultados consistentes para uma produção eficiente.

Aplicações Profissionais

O forno elétrico para pizzas é a solução perfeita para uma variedade de negócios no setor da gastronomia. É indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e take-aways que pretendem oferecer pizzas autênticas e de alta qualidade. A sua capacidade de cozer até 6 pizzas de Ø34 cm simultaneamente o torna uma mais-valia para operações com volume elevado, garantindo rapidez e eficiência.

A sua construção durável e funcionalidades avançadas também o tornam adequado para caterings e eventos, onde a demanda por pizzas frescas e bem confeccionadas é constante. A iluminação interna de baixa voltagem facilita o monitoramento do processo de cozedura, assegurando que cada pizza sai do ponto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	1440x1010x400 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (C x L x A)	1020x685x150 mm
Potência Total	9 kW
Potência Superior	5.4 kW
Potência Inferior	3.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	6 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	168 kg
Material da Câmara	Tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®"
Controlo	Digital, com programação de início/fim de cozedura e dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1)
Construção	Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, puxadores atérmicos
Iluminação	Dupla de baixa tensão (12V)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno para pizzas?

Este forno foi concebido para cozer até 6 pizzas com um diâmetro de 34 cm em simultâneo, o que o torna altamente eficiente para estabelecimentos com grande volume de produção.

É possível empilhar este forno com outros modelos?

Sim, este forno foi desenhado com a possibilidade de sobrepor outra unidade simples ou dupla da mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de acessórios ou kits especiais para instalação.

Que tipo de aquecimento utiliza e qual a temperatura máxima atingida?

O forno utiliza aquecimento elétrico com resistências visíveis na parte superior e um fundo em tijolo refratário com tecnologia "ACTIVESTONE®", atingindo uma temperatura máxima de 450 °C para uma cozedura rápida e eficaz.

Como é feito o controlo da cozedura neste equipamento?

O controlo é realizado através de um painel eletrónico digital que permite programar o início e o fim

do processo de cozedura. Além disso, oferece flexibilidade com dois modos de funcionamento: contínuo (P2) e não contínuo (P1).

Este forno requer alguma instalação especial para exaustão?

Não, uma das vantagens do design deste equipamento é que não exige uma ligação de exaustor específica, simplificando a sua instalação e adaptação a diferentes espaços de cozinha.