

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 de Pizza Elétrico Profissional, 1 Câmara 1020x1035x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.018	Modelo:	HDS9
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1440 x 1360 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS9
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com 1 câmara de tijolo refratário (1020x1035x150 mm), controlo digital e capacidade para 9 pizzas.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este equipamento elétrico combina desempenho superior com fiabilidade. Ideal para restaurantes, pizzarias e cozinhas industriais, permite o fabrico contínuo de pizzas com resultados excecionais. A sua construção robusta e a câmara com tijolo refratário garantem uma distribuição homogénea do calor, fundamental para uma cozedura perfeita e crocante.

Este sistema de cozedura assegura a máxima eficiência energética, otimizando os custos operacionais. A capacidade de programar o início e fim da cozedura, bem como as duas opções de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1), confere uma versatilidade única, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio. A iluminação de baixa tensão proporciona uma visibilidade clara do produto durante todo o processo.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pizzarias de grande volume, este forno de pizza também se integra em cozinhas profissionais de hotéis e restaurantes que procuram oferecer pizzas artesanais de alta qualidade. A possibilidade de sobrepor um forno simples em cima de um forno duplo com a mesma capacidade otimiza o espaço, criando uma solução flexível para ambientes de produção intensiva. A facilidade de operação e a precisão da cozedura tornam-no indispensável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1440x1360x400 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	1020x1035x150 mm
Potência Total	13.32 kW
Potência Superior	8.1 kW

Característica	Detalhe
Potência Inferior	5.22 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade Pizzas (Ø 34 cm)	9 un.
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	200 kg

Perguntas Frequentes

1. É possível empilhar este forno com outros modelos?

Sim, este forno foi projetado para ser sobreposto a um forno duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de acessórios adicionais para o efeito. Esta funcionalidade otimiza o espaço da sua cozinha.

2. Qual a temperatura máxima que o forno atinge?

Este forno de pizza elétrico pode atingir uma temperatura máxima de 450 °C, ideal para cozer pizzas rapidamente e obter uma base estaladiça e bem cozida.

3. É fácil programar o ciclo de cozedura?

O painel de controlo eletrónico permite programar facilmente o início e o fim da cozedura. Dispõe ainda de dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1) para máxima flexibilidade.

4. Qual o tipo de aquecimento utilizado neste forno?

O forno utiliza resistências de aquecimento visíveis na parte superior e um fundo em tijolo refratário com aquecimento “ACTIVESTONE®”, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente.

5. Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, o design robusto com frontal em aço e corpo pré-pintado, juntamente com a sua capacidade e controlo digital, tornam-no perfeito para ambientes de restauração com elevada produção de pizzas.