

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Digital com 2 Câmaras em Tijolo Refratário

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.020B	Modelo:	HDS66
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	275 kg	Dimensões:	1090 x 1360 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS66
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico digital com 2 câmaras em tijolo refratário, ideal para alta performance e fiabilidade em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Forno de pizza elétrico — Forno de Cozedura — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura de pizzas combina alta performance e durabilidade com um design moderno e funcional. Ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este forno industrial permite otimizar a preparação de pizzas de forma contínua e eficiente. A sua estrutura robusta e o painel de controlo eletrónico garantem um fluxo de trabalho simplificado e resultados de excelência.

Aplicações Profissionais

Concebido para ambientes de elevada exigência, este equipamento de pastelaria e pizzaria é perfeito para a confeção de grandes volumes de pizzas simultaneamente. A capacidade de sobrepor unidades oferece flexibilidade para expandir a produção sem comprometer o espaço, ideal para cozinhas profissionais com fluxo intenso de pedidos. A versatilidade do aparelho adapta-se a diferentes estilos de cozinha, desde a tradicional à mais contemporânea.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1090x1360x720 mm
Dimensões da câmara (LPA)	2x 670x1035x150 mm
Potência total	17.76 kW
Potência superior por câmara	5.4 kW
Potência inferior por câmara	3.48 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 un.
Temperatura	450 °C
Peso	275 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do tijolo refratário neste forno?

O tijolo refratário assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção da temperatura, ideal para cozer pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozinhada. Também prolonga a vida útil do equipamento e melhora a eficiência energética.

É possível empilhar mais de um forno?

Sim, o design deste aparelho permite a sobreposição de um forno simples sobre um duplo, ou outros modelos de igual capacidade, sem a necessidade de acessórios adicionais. Esta funcionalidade maximiza o espaço na sua cozinha.

Como funciona o painel de controlo eletrónico?

O painel de controlo digital oferece funcionalidades avançadas como a programação do início e fim da cozedura, bem como a seleção entre dois modos de operação: contínuo (P2) e não contínuo (P1). Isto confere precisão e controlo total sobre o processo de confeção.

Que tipo de iluminação possui o forno?

Este forno de pizza está equipado com iluminação dupla de baixa tensão (12V) no interior de cada câmara. Esta característica permite uma monitorização clara e eficiente do processo de cozedura sem abrir a porta, preservando a temperatura interna.

Este forno requer exaustor específico?

Não, uma das grandes vantagens deste forno é que não requer uma ligação de exaustor específica nem kits de sobreposição para ser empilhado. Isso simplifica a instalação e oferece maior adaptabilidade ao layout da sua cozinha profissional.