

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, 2 Câmaras, 12 Pizzas Ø 34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.021	Modelo:	HDS66L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	289 kg	Dimensões:	1440 x 1010 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS66L
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno pizzaria elétrico digital com 2 câmaras em tijolo refratário. Confeção de 12 pizzas Ø 34 cm, temperatura máx. 450°C. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para o setor de restauração, combinando desempenho superior e fiabilidade inigualável com um design contemporâneo. A sua estrutura robusta e o controle eletrônico preciso garantem uma confeção de pizzas uniforme e de alta qualidade, essencial para qualquer pizzaria ou restaurante que preze pela excelência. O aquecimento eficiente e a possibilidade de sobrepor unidades proporcionam extrema versatilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, estabelecimentos de restauração rápida e hotéis que procuram agilidade na preparação de grandes volumes de pizzas. A sua capacidade de alojar 12 pizzas de Ø 34 cm em simultâneo otimiza significativamente o fluxo de trabalho, permitindo a gestão eficiente de picos de procura. Este equipamento é a solução perfeita para negócios que ambicionam qualidade, rapidez e consistência na sua oferta de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	1440x1010x720 mm
Dimensões da câmara (LPA)	2x 1020x685x150 mm
Potência total	18 kW
Potência superior por câmara	5.4 kW
Potência inferior por câmara	3.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 un. (12 total)

Característica	Valor
Temperatura máxima	450 °C
Peso	289 kg
Material da câmara	Tijolo refratário
Controlo	Eletrónico digital
Aquecimento	Resistências visíveis no topo e "ACTIVESTONE®" na base
Iluminação	Dupla de baixa tensão (12V)

Perguntas Frequentes

1. É possível sobrepor mais unidades deste forno?

Sim, existe a possibilidade de sobrepor um forno simples em cima de um forno duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de um sistema de exaustão adicional ou acessórios de sobreposição.

2. Qual a temperatura máxima que este forno atinge?

Este equipamento alcança uma temperatura máxima de 450 °C, ideal para a confeção rápida e eficaz de pizzas em ambientes profissionais.

3. Que tipo de controlo possui o forno?

Dispõe de um painel de controlo eletrónico digital, que permite programar o início e o fim da confeção, bem como selecionar entre dois modos de funcionamento: contínuo (P2) e não contínuo (P1).

4. Qual o material das câmaras de confeção?

Ambas as câmaras de confeção são fabricadas totalmente em tijolo refratário, garantindo uma distribuição de calor ótima e uma cozedura tradicional e autêntica.

5. Quantas pizzas de 34 cm de diâmetro podem ser cozinhadas em simultâneo?

O forno possui duas câmaras que permitem confeccionar um total de 12 pizzas com 34 cm de diâmetro (6 pizzas por câmara) de uma só vez, otimizando a produção em períodos de maior afluência.