

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 Elétrico de Pizza com 2 Câmaras em Tijolo Refratário

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.022	Modelo:	HDS99
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	372 kg	Dimensões:	1440 x 1360 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	HDS99
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com duas câmaras em tijolo refratário, capacidade para 18 pizzas de Ø 34 cm. Ideal para alta produção em pizzarias.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico foi concebido especificamente para a restauração profissional, combinando desempenho superior e uma fiabilidade inigualável. Com duas câmaras independentes, cada uma com tijolo refratário a otimizar a distribuição de calor, permite a confeção simultânea de múltiplas pizzas, garantindo sempre uma base estaladiça e um cozimento uniforme. A construção robusta e as funcionalidades programáveis tornam-no uma escolha ideal para negócios com elevada procura.

Aplicações Profissionais

O aparelho é versátil e perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que deseje oferecer pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de sobreposição, sem necessidade de acessórios adicionais, oferece flexibilidade notável, permitindo expandir a produção de acordo com as necessidades. Este equipamento garante uma resposta eficiente às exigências de um serviço contínuo, mantendo a excelência do produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1440x1360x720 mm
Dimensões Câmara (LPA)	2x 1020x1035x150 mm
Potência total	26.64 kW
Potência superior por câmara	8.1 kW
Potência inferior por câmara	5.22 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade de pizzas (Ø 34 cm)	9 + 9 unidades
Temperatura máxima	450 °C

Característica	Detalhe
Peso	372 kg

Perguntas Frequentes

Este forno pode ser utilizado para cozer outros alimentos além de pizzas?

Sim, embora otimizado para pizzas, o controlo preciso da temperatura e as câmaras em tijolo refratário permitem a confeção de uma vasta gama de outros produtos de forno, como pão ou focaccia, garantindo resultados excelentes e uniformes.

Qual a vantagem de ter câmaras em tijolo refratário?

O tijolo refratário oferece uma acumulação e libertação de calor superior, resultando numa cozedura mais uniforme e numa base de pizza perfeitamente estaladiça, semelhante à de um forno tradicional a lenha, mas com a conveniência do aquecimento elétrico.

É fácil empilhar um segundo forno para aumentar a capacidade?

Sim, o design deste modelo permite empilhar um forno simples em cima de um forno duplo de forma fácil e segura, sem necessidade de kits de sobreposição ou ligações adicionais complicadas. Esta característica facilita a adaptação da capacidade de produção conforme a necessidade.

O controlo digital oferece que tipo de funcionalidades?

O painel de controlo digital permite programar o início e o fim da cozedura, bem como escolher entre dois modos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1), proporcionando total controlo sobre o processo de confeção e otimizando a eficiência.

Este forno é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Com a sua construção robusta, duplo vidro na porta para isolamento e resistências visíveis e ativas, este forno elétrico foi construído para suportar as exigências de um ambiente profissional de ritmo acelerado, garantindo durabilidade e resultados consistentes ao longo do tempo.