

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 a Gás de 1 Câmara para 9 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.003	Modelo:	G9
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	196 kg	Dimensões:	1480 x 1400 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	G9
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descrição Resumida

Forno de pizza a gás com capacidade para 9 pizzas de Ø 34 cm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece eficiência e sabor superior com fácil manuseamento.

Descrição Completa

forno de pizza a gás — Cozinhar Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento a gás para pizzas representa o pináculo da eficiência e do sabor na confecção de pizzas. Foi concebido para revolucionar a forma como prepara as suas pizzas, oferecendo a simplicidade e limpeza de um forno moderno, superando a complexidade dos tradicionais fornos a lenha. A sua estrutura inteligente permite cozer até 9 fatias de 34 cm em simultâneo, maximizando a produtividade na sua cozinha profissional e garantindo uma qualidade consistente.

Com um design que privilegia a distribuição uniforme do calor, graças aos defletores em aço, assegura uma cozedura perfeita, crocante por fora e tenra por dentro. O teto perfurado da câmara irradia o calor diretamente para a massa, conferindo-lhe aquele toque autêntico que os clientes tanto apreciam. De fácil utilização e manutenção, este forno industrial é compatível com gás natural ou GPL, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este sistema é ideal para restaurantes, pizzarias, cafetarias e serviços de catering que procuram um equipamento robusto e de alta performance. A possibilidade de sobrepor duas câmaras do mesmo modelo (opcional) permite duplicar a capacidade de produção, sem ocupar espaço adicional na cozinha, uma vantagem crucial para negócios com grande volume de pedidos. Garante um serviço rápido e eficiente, mesmo durante os períodos de maior afluência.

A sua adaptabilidade ao tipo de gás (natural ou GPL) torna-o uma escolha versátil para qualquer instalação, assegurando uma solução energética eficiente. A precisão na temperatura e a elevada capacidade tornam-no indispensável para quem deseja oferecer pizzas de excelência, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	1480x1400x470 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	1050x1050x150 mm
Potência Total	29 kW
Potência Absorvida	24934 kcal/h
Consumo Gás (Líquido)	2.29 m³/h
Consumo Gás (Natural)	3.07 m³/h
Capacidade de Pizzas (Ø 34 cm)	9 unidades
Temperatura Máxima	450 °C
Peso	196 kg

Perguntas Frequentes

1. Este forno pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o forno é versátil e pode ser configurado para funcionar com gás natural ou gás GPL (Propano Liquefeito), oferecendo flexibilidade energética para o seu negócio.

2. Qual a capacidade máxima de produção de pizzas deste forno?

Este modelo tem uma câmara com capacidade para cozer 9 pizzas de 34 cm de diâmetro em simultâneo, ideal para estabelecimentos com grande procura.

3. É possível aumentar a capacidade de cozedura do forno?

Sim, existe a possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo (opcional), permitindo duplicar a capacidade de produção sem exigir mais espaço no balcão.

4. Como é garantida a distribuição uniforme do calor dentro da câmara?

O design incorpora defletores em aço de forma especial que direcionam o calor para o teto perfurado da câmara, assegurando uma irradiação homogénea e uma cozedura perfeita em todas as pizzas.

5. Quais as vantagens deste forno em comparação com um forno a lenha tradicional?

Este equipamento oferece a simplicidade de uso e uma limpeza muito mais fácil, eliminando a complexidade e a sujidade associadas aos fornos a lenha, ao mesmo tempo que mantém a qualidade da confeção.