

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizza com Prato Giratório Ø 1000 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1040.775.024	Modelo:	CIRCLE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CIRCLE
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza com prato refratário giratório e controlo digital, ideal para uma cozedura uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno Giratório — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento de confeção elétrico integra um prato refratário com rotação, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta e design permite uma distribuição homogénea do calor, resultando em pizzas perfeitamente estaladiças em cada utilização. O modelo digital dispõe de um painel de controlo eletrónico que simplifica a programação do início e fim da confeção, oferecendo flexibilidade com dois modos de funcionamento (contínuo e não contínuo).

A versatilidade e a fiabilidade são pilares deste forno, que apresenta ainda resistências visíveis no topo e um fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®", assegurando durabilidade e performances térmicas superiores. A iluminação dupla de baixa tensão (12V) otimiza a visibilidade do processo de cozedura, complementando a facilidade de uso e contribuindo para baixos custos operacionais. Esta solução é ideal para quem procura um desempenho elevado aliado à sustentabilidade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a escolha acertada para pizzarias, snack-bares, food trucks e cozinhas de hotelaria que requerem uma solução rápida e consistente para a confeção de pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de cozedura uniforme e controlada torna-o indispensável em ambientes de alta demanda, onde a eficiência e a qualidade do produto final são cruciais. Permite otimizar os tempos de produção e minimizar o desperdício, elementos vitais para a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Elétrico
Diâmetro da Câmara	Ø 1000 mm
Altura da Câmara	100 mm

Característica	Detalhe
Prato Refratário	Giratório
Controlo	Digital, Painel Eletrónico
Modos de Funcionamento	Contínuo (P2) / Não Contínuo (P1)
Aquecimento	Resistências visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com ACTIVESTONE®
Iluminação	Dupla, Baixa Tensão (12V)
Dimensões (LPA)	1430x1360x550 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem do prato refratário giratório?

O prato refratário giratório assegura uma cozedura mais uniforme da pizza, eliminando pontos quentes e frios, o que resulta numa base sempre estaladiça e ingredientes perfeitamente cozinhados em toda a superfície.

2. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias com volume de produção elevado, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de eficiência e qualidade na confeção de pizzas, agilizando o serviço durante períodos de maior afluência.

3. Quais são os modos de funcionamento disponíveis neste forno elétrico?

O forno oferece dois modos principais: um funcionamento contínuo (P2) para operações ininterruptas e um modo não contínuo (P1), permitindo maior flexibilidade e adaptação às necessidades específicas de cada momento do seu negócio.

4. Como é que o sistema "ACTIVESTONE®" contribui para o desempenho?

O sistema "ACTIVESTONE®" refere-se ao aquecimento otimizado do fundo em tijolo refratário, proporcionando uma retenção e distribuição de calor excepcionais, o que é fundamental para cozeduras rápidas e consistentes de pizzas.

5. A iluminação de baixa tensão é suficiente para monitorizar a cozedura?

Sim, a dupla iluminação de baixa tensão (12V) foi especificamente desenhada para oferecer excelente visibilidade do interior da câmara, permitindo que a sua equipa monitorize o processo de cozedura de forma clara e eficiente, sem ofuscamento.