

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.

Formadora de Pizza Profissional com Rebordo, Ø 330 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1050.775.003	Modelo:	PF33
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	470 x 650 x 830 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PF33
Aplicação	Pizzaria
Diâmetro	31–40 cm
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de massa para pizza profissional com rebordo de 330 mm de diâmetro. Robusta, eficiente e fácil de usar para restaurantes.

Descricao Completa

Formadora de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar a produção de pizzas em ambientes de restauração. A sua estrutura em aço e pratos de alumínio antiaderente garantem durabilidade e facilidade de manutenção, mesmo sob uso intensivo. Facilita a criação de pizzas com um rebordo perfeito de forma rápida e consistente, sendo operada por qualquer membro da equipa, independentemente da sua experiência.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure aumentar a sua eficiência na produção de pizza. Permite padronizar o tamanho e a espessura da massa, assegurando um produto final de alta qualidade e com as características desejadas, impactando positivamente a produtividade e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	470x650x830 mm
Potência	4.75 kW / 6.37 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso por massa	130 ÷ 250 g
Diâmetro do prato	330 mm
Distância entre pratos	105 mm
Temperatura dos pratos	130 ÷ 170 °C
Peso	96 kg

Perguntas Frequentes

A formadora de pizza necessita de alguma instalação especial?

Sim, a máquina requer uma ligação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo aconselhada a sua instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Qual a capacidade de produção desta formadora?

Este equipamento foi desenvolvido para trabalhar com massas entre 130 e 250 gramas, permitindo flexibilidade na confeção de pizzas de diferentes tamanhos para a sua ementa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço e os pratos de alumínio antiaderente são materiais que facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, o aparelho está dotado de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS, garantindo um ambiente de trabalho seguro para todos os utilizadores.

Posso ajustar o diâmetro da pizza?

O diâmetro máximo do prato é de 330 mm, permitindo a formação consistente de pizzas nesse tamanho. A espessura da massa pode ser ajustada, mas o diâmetro máximo é fixo.