

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico Conveter Snack 4 Tabuleiros 460x340mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.009	Modelo:	ES 443
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	587 x 655 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES 443
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descrição Resumida

Forno convetor elétrico compacto para 4 tabuleiros 460x340mm, ideal para restauração rápida, com temperatura até 270°C e timer.

Descrição Completa

forno elétrico snack — Forno Convetor Compacto — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria foi concebido para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais. Com controlo de temperatura e temporizador ajustáveis, assegura uma confeitaria precisa e uniforme de diversos produtos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos similares.

A porta com vidro duplo proporciona um isolamento térmico superior, minimizando perdas de calor e contribuindo para a poupança energética. A vedação da porta é removível, simplificando as operações de limpeza e mantendo os mais elevados padrões de higiene. É a solução ideal para quem procura um desempenho fiável e consistente num formato compacto.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para utilização em snack-bares, pastelarias, padarias e pequenos restaurantes que necessitam de uma solução eficiente para assar, aquecer ou cozer. A sua capacidade para quatro tabuleiros de 460x340 mm permite gerir produções médias, desde pão e viennoiserie a pratos mais elaborados. A facilidade de uso torna-o adequado para qualquer tipo de cozinha comercial, melhorando a produtividade e a qualidade dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	587x655x570 mm
Potência	2.7 kW

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x (460×340) mm
Distância entre guias	70 mm
Peso	31 kg
Temperatura Reg.	50 a 270 °C
Timer	0 a 120 minutos
Material	Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável
Ventilação	1 ventilador
Porta	Vidro duplo, vedante removível
Acessórios	1 grelha de 460x340 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi projetado para acomodar até 4 tabuleiros de dimensões 460x340 mm, permitindo uma boa otimização do espaço de confeitão.

Qual a faixa de temperatura que posso configurar?

Pode ajustar a temperatura entre 50 °C e 270 °C, o que oferece uma grande versatilidade para diferentes tipos de cozinhados, desde aquecimento suave a confeitão a altas temperaturas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o vedante removível da porta foram pensados para facilitar a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, pastelarias, pequenas padarias e restaurantes que necessitem de um equipamento compacto, mas eficiente para a confeitão rápida de alimentos.

Possui alguma função de temporizador?

Sim, o forno integra um temporizador que pode ser ajustado de 0 a 120 minutos, proporcionando um controlo preciso sobre o tempo de confeitão e evitando que os alimentos passem do ponto desejado.