

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico, Humidificação - 4 Tabuleiros 460x340mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.001	Modelo:	BS 443 U
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	587 x 655 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Forno elétrico convector profissional com humidificação e capacidade para 4 tabuleiros 460x340mm. Ideal para pastelaria e cozinha.

Descrição Completa

forno convector elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma circulação de ar otimizada através de dois ventiladores robustos, garantindo uma cozedura uniforme para todas as suas iguarias. Além disso, a sua funcionalidade de humidificação manual permite-lhe criar pratos com texturas ideais, desde assados perfeitos a pastelaria crocante. É um excelente investimento para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a qualidade.

Fabricado com estrutura exterior e câmara em aço inoxidável durável, este forno suporta ambientes de trabalho intensivos. O vedante da porta é removível, simplificando as tarefas de limpeza e manutenção diárias. O isolamento térmico superior, assegurado pela porta em vidro duplo, mantém a temperatura estável, otimizando o consumo energético da sua operação.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de um forno elétrico versátil e fiável. A sua capacidade para vários tabuleiros simultaneamente torna-o perfeito para preparar pequenas e médias produções de forma rápida e eficiente. Pode ser utilizado para assar, aquecer e cozer uma vasta gama de alimentos, desde pão fresco a pratos de carne, ou mesmo para preparar menus completos.

Profissionais da restauração que procuram um equipamento de confeção robusto e de fácil utilização encontrarão neste forno a solução ideal para otimizar os seus processos culinários. Este forno foi concebido para suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, garantindo longevidade e desempenho consistente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

587x655x570 mm

Potência	3.2 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x (460×340) mm
Distância entre Guias	70 mm
Peso	34 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Ventiladores	2
Humidificação	Manual
Material	Aço Inoxidável (estrutura e câmara)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

Este forno é perfeitamente adequado para snack-bares, cafés, pastelarias e restaurantes que necessitam de um equipamento compacto, mas com capacidade e desempenho para as suas operações diária.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e o vedante da porta removível facilitam bastante a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular para prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a faixa de temperatura que o forno consegue atingir?

O forno oferece uma ampla gama de temperatura, de 50 a 270 °C, permitindo a confeção de uma variedade de pratos, desde aquecimento suave a assados intensos.

Inclui tabuleiros ou grelhas?

Sim, o forno é fornecido com 1 tabuleiro e 1 grelha de 460x340 mm, permitindo que comece a utilizá-lo imediatamente após a instalação.

A humidificação é automática ou manual?

A humidificação deste modelo é manual, o que oferece maior controlo sobre a humidade, ideal para receitas que requerem precisão na textura.