

Ficha Tecnica

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



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 Elétrico Conveter com Grill e Humidificação 460x340 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.002	Modelo:	BS 443 U MIX
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	587 x 655 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico com humidificação manual e grill, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura uniforme até 270 °C com 2 ventiladores. Capacidade para 4 tabuleiros 460x340 mm. Ideal para restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

Forno elétrico profissional — Cozinha Versátil — Principais Vantagens

Projetado para ambientes de restauração e pastelaria, este equipamento oferece uma solução robusta para a confeção de uma vasta gama de pratos. A sua principal função é a cozedura por convecção, garantindo pratos uniformemente cozinhados. A capacidade de humidificação manual permite-lhe criar texturas perfeitas, enquanto a função de grelhador oferece a versatilidade necessária para dourar e gratinar.

Equipado com dois ventiladores para uma circulação de ar otimizada, este aparelho mantém uma distribuição consistente do calor, crucial para resultados culinários de alta qualidade. A estrutura externa e a câmara de cozedura são fabricadas em aço inoxidável, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção em cozinhas profissionais. O vedante da porta é facilmente removível, simplificando as operações de limpeza e contribuindo para a manutenção rigorosa da higiene alimentar. Com isolamento térmico eficiente através de porta de vidro duplo, minimiza a perda de calor e otimiza o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias e estabelecimentos de hotelaria que requerem flexibilidade e precisão na confeção. A sua capacidade de operar com tabuleiros de 460x340 mm torna-o adequado para preparar sanduíches quentes, pizzas, assados e itens de pastelaria, oferecendo um desempenho fiável para as suas necessidades diárias. É perfeito para cozedura rápida e eficiente em ambientes de grande volume de trabalho, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	587x655x570 mm
Potência	3.6 kW

Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x (460×340) mm
Distância entre Guias	70 mm
Peso	35 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Timer	0 a 120 minutos
Humidificação	Manual
Estrutura	Aço Inoxidável
Ventiladores	2
Porta	Vidro duplo

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Sim, o forno é versátil e permite a cozedura por convecção, ideal para uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria, incluindo pães, bolos e folhados, garantindo uma cozedura uniforme.

2. Como funciona a humidificação manual?

A humidificação manual é ativada através de um controlo específico que injeta vapor na câmara de cozedura. Esta funcionalidade é crucial para manter a humidade em receitas que exigem uma crosta particular ou para evitar que os alimentos sequem.

3. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até quatro tabuleiros com dimensões de 460x340 mm. A distância de 70 mm entre as guias permite a circulação de ar adequada e a confeção de diferentes tipos de produtos em simultâneo.

4. É fácil limpar o forno após a utilização?

Sim, a limpeza é simplificada graças à câmara em aço inoxidável e ao vedante da porta removível. Ambas as características foram pensadas para tornar a manutenção fácil e eficaz, assegurando sempre um ambiente higiénico.

5. Posso utilizar este forno para grelhar alimentos?

Sim, o forno integra uma função de grill que permite grelhar e dourar os seus alimentos com facilidade. É uma funcionalidade excelente para dar um acabamento crocante ou gratinado a diversos pratos.