

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 rapido
ao produto



Forno Conveter Elétrico Profissional, 4x 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.005	Modelo:	PS 464 U MIX
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	725 x 715 x 605 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PS 464 U MIX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional para pastelaria e restauração, com capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm. Inclui humidificação manual e grill.

Descricao Completa

Descubra a eficiência e versatilidade do nosso forno ventilado elétrico, uma solução robusta para pastelarias e cozinhas profissionais. Projetado para um desempenho superior, este equipamento garante uma cozedura uniforme e resultados excelentes, impulsionando a qualidade dos seus produtos e a satisfação dos seus clientes.

Forno Ventilado — Principais Vantagens

Este sistema de confeção multifunções destaca-se pela sua capacidade de 4 tabuleiros de 600x400 mm, ideal para produções médias. A humidificação manual permite-lhe controlar o nível de humidade, essencial para pastelaria fina e pães, enquanto o grelhador integrado alarga as suas opções culinárias para pratos mais elaborados. Com dois ventiladores, o calor é distribuído de forma homogénea, garantindo uma cozedura perfeita em todas as camadas de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha perfeita para pastelarias, padarias, e restauração que exigem precisão e fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um parceiro indispensável no dia a dia da sua cozinha. O isolamento térmico avançado com porta de vidro duplo melhora a eficiência energética e a segurança do utilizador.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	725x715x605 mm
Potência	3.6 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x (600×400) mm
Distância entre guias	70 mm
Peso	43 kg

Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Ventiladores	2
Construção	Aço inoxidável
Isolamento	Porta em vidro duplo
Acessórios incluídos	1 grelha 600x400 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

Este forno é ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitem de uma cozedura precisa e consistente para uma variedade de produtos.

Este aparelho permite programar ciclos de cozedura complexos?

O temporizador de até 120 minutos e a regulação de temperatura de 50 a 270 °C permitem uma boa flexibilidade, embora não possua programação complexa de ciclos. É um forno de gestão simples e intuitiva.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura interior e exterior em aço inoxidável, juntamente com o vedante da porta removível, facilitam imenso a limpeza e a manutenção higiénica do forno após cada utilização.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Com dois ventiladores que asseguram uma distribuição uniforme do calor, é possível cozinhar diversos alimentos, desde que compatíveis em termos de temperatura e humidade, sem mistura de sabores.

Qual a vantagem da humidificação manual?

A humidificação manual é crucial para a pastelaria, pois impede que os produtos sequem, garantindo crostas estaladiças e interiores macios, e ajudando a obter melhores resultados em pães e outros produtos de massa levedada.