

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 rápido
ao produto



Forno Conveter Elétrico Profissional 4 Tabuleiros 600x400 mm com Grill

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.010	Modelo:	PS 464 HI-TECH
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	725 x 715 x 605 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PS 464 HI-TECH
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com 4 tabuleiros (600x400 mm), 99 programas digitais e grill, ideal para pastelaria e restauração.

Descricao Completa

forno convetor pastelaria — Forno Convetor — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste equipamento de confeitação profissional, concebido para elevar a qualidade dos seus cozinhados. Este aparelho, ideal para pastelarias e padarias, combina aquecimento por convecção com um potente grelhador, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados perfeitos a doces e salgados com uma textura inigualável. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e a porta com vidro duplo garantem durabilidade e um excelente isolamento térmico, otimizando o consumo de energia.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é uma solução robusta para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Com a sua capacidade multifuncional, possibilita a confeitação de grandes volumes de produtos de pastelaria e panificação, bem como a preparação de pratos grelhados. A programação precisa e os dois ventiladores asseguram uma distribuição uniforme do calor, crucial para resultados consistentes em ambientes de produção intensiva. A facilidade de limpeza, graças ao vedante removível, minimiza as interrupções e mantém os mais altos padrões de higiene.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	725x715x605 mm
Potência	3.6 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x (600×400 mm)

Característica	Detalhe
Distância entre Guias	70 mm
Peso	42 kg
Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Programas	99 (digitais)
Ventiladores	2
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Isolamento Térmico	Porta em vidro duplo
Acessórios Incluídos	1 grelha 600x400 mm

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, e cozinhas de restauração profissional que necessitem de um equipamento versátil para assar, cozer e grelhar, otimizando o espaço e a eficiência.

2. Qual a principal vantagem de ter 99 programas?

A vasta quantidade de programas disponíveis permite uma personalização detalhada do processo de confeção para diferentes tipos de alimentos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade com um mínimo de esforço.

3. Como a humidificação influencia os resultados da pastelaria?

A característica de humidificação é crucial para a pastelaria, pois ajuda a manter a humidade nos produtos, resultando em massas mais macias, pão com côdea estaladiça e bolos mais suculentos.

4. A limpeza do forno é complicada?

Não, a limpeza é simplificada graças ao vedante da porta removível e à estrutura interior em aço inoxidável, que facilita a higienização e garante a manutenção dos padrões de segurança alimentar.

5. Posso utilizar este forno para além de pastelaria?

Sim, embora otimizado para pastelaria, a presença de grill e a capacidade de controlo de temperatura e humidade tornam-no adequado para uma variedade de pratos, incluindo assados e grelhados diversos.