

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico de Pastelaria 4x 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.015	Modelo:	PS 464 R TR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	725 x 805 x 605 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção com capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm, ideal para pastelaria profissional. Controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector – Principais Vantagens

Pensado para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e pastelarias, este equipamento fornece uma distribuição de calor uniforme para resultados culinários excepcionais. A sua capacidade para tabuleiros 600x400 mm otimiza o espaço e a eficiência, tornando-o um componente indispensável para qualquer negócio que priorize a qualidade na confeção.

O sistema de controlo preciso da temperatura e o temporizador integrado permitem uma gestão rigorosa do processo de cozedura, garantindo que cada pastel ou pão seja cozido na perfeição.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é o aliado ideal para pastelarias, padarias e estabelecimentos de restauração que procuram um desempenho consistente. Seja para cozer pão fresco, bolos delicados ou salgados, o seu design robusto e funcionalidades avançadas suportam as exigências de uma produção contínua. A limpeza é extremamente facilitada graças ao vedante da porta removível, um pormenor que a sua equipa de cozinha irá apreciar.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	725x805x605 mm
Potência	5.8 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	4x (600×400) mm
Distância entre Guias	70 mm
Peso	51 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C

Temporizador	0 a 120 minutos
Ventiladores	1 com inversão de marcha
Material Exterior e Câmara	Aço inoxidável
Vedante da Porta	Removível
Isolamento Térmico	Porta em vidro duplo
Grelha Incluída	1 grelha 600x400 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho suporta? Este equipamento foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros de 600x400 mm, uma capacidade ideal para produções de média escala em pastelarias e padarias.

É fácil de limpar e manter? Sim, a estrutura em aço inoxidável e, especialmente, o vedante da porta removível facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e durabilidade do fogão a longo prazo.

Qual a gama de temperaturas que posso utilizar? A temperatura é ajustável entre 50 °C e 270 °C, oferecendo uma vasta flexibilidade para a cozedura de diversos tipos de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem alto calor.

Este equipamento tem alguma função de segurança? Sim, o isolamento térmico com porta em vidro duplo e a estrutura robusta em aço inoxidável garantem uma operação segura e eficiente, protegendo o utilizador e mantendo a temperatura interna estável.

Posso controlar o tempo de cozedura com precisão? Certamente. O temporizador integrado permite programar períodos de cozedura de 0 a 120 minutos, proporcionando um controlo exato para otimizar os seus resultados e produtividade.