

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico, Humidificação - 4 Tabuleiros 460x340mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	BS 443 U

### Descricao Resumida

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

## Descricao 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

<b>Dimensões (LPA)</b>	587x655x570 mm
<b>Potência</b>	3.2 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade</b>	4x (460x340) mm

<b>Distância entre Guias</b>	70 mm
<b>Peso</b>	34 kg
<b>Temperatura Regulável</b>	50 a 270 °C
<b>Temporizador</b>	0 a 120 minutos
<b>Ventiladores</b>	2
<b>Humidificação</b>	Manual
<b>Material</b>	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 diárias.

### **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.