

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico Pastelaria, 4 Tabuleiros 600x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1100.810.004	<b>Modelo:</b>	PS 464 U
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	42.5 kg	<b>Dimensões:</b>	725 x 715 x 605 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	PS 464 U

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional para pastelaria, com controlo manual de humidificação e capacidade para 4 tabuleiros de 600x400 mm.

## Descricao Completa

### Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de padeiro elétrico foi concebido para otimizar a confeção de produtos de pastelaria em ambientes profissionais. Com um sistema de ventilação dupla e controlo de humidificação manual, assegura resultados consistentes, desde folhados dourados a bolos perfeitamente fofos. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para a exigência diária das cozinhas profissionais. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade na pastelaria.

### Aplicações Profissionais

O forno de confeção elétrico é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, cafés, hotéis e restaurantes que necessitem de um equipamento robusto e fiável para a produção de pastelaria fresca. A sua capacidade para quatro tabuleiros de 600x400 mm permite gerir volumes consideráveis, tornando-o um ativo valioso para o seu negócio, seja para o pequeno-almoço, lanche ou sobremesas requintadas. Garante uma confeção uniforme e de alta qualidade para satisfazer os seus clientes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	725x715x605 mm
Capacidade	4 tabuleiros 600x400 mm
Distância entre guias	70 mm
Temperatura	50 a 270 °C
Timer	0 a 120 minutos
Ventiladores	2
Potência	3.2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz

Peso	42.5 kg
------	---------

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?**

Este equipamento foi projetado para acomodar até 4 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, otimizando o espaço e a produção na sua cozinha.

### **É fácil limpar o vedante da porta?**

Sim, o vedante da porta é removível, o que facilita uma limpeza completa e higiênica, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a segurança alimentar.

### **Este forno pode ser usado para além de pastelaria?**

Embora otimizado para pastelaria, o controlo de temperatura e humidade permite adaptar o forno para a confeção de outros alimentos que beneficiem de cozedura por convecção húmida, como carnes assadas ou vegetais.

### **Quais os requisitos de instalação elétrica?**

O forno opera com uma alimentação elétrica de 230V/1/50 Hz, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais padrão.

### **O forno inclui algum tabuleiro?**

Sim, o forno é fornecido com 1 grelha de 600x400 mm para que possa começar a utilizá-lo imediatamente após a instalação.