

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: 05/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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.