

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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 |

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 confeitaria 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 confeitaria 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 (600x400 mm) |
| Distância entre Guias | 70 mm |
| Peso | 42 kg |
| Material | Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara) |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|------------------------|
| 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 confeitaria 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 crosta 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.