

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 rapido
ao produto



Forno Convector Misto Elétrico 6xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.220.028	Modelo:	COMBI PLUS 6.1 E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	COMBI PLUS 6.1 E
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno convector misto elétrico de alta capacidade 6xGN1/1, ideal para cozinhas profissionais. Controlo intuitivo, ventilação de 6 velocidades e fácil limpeza.

Descricao Completa

Forno convector misto — Forno Convector — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção profissional, desenhado para cozinhas de alta exigência, apresenta uma construção robusta em aço inoxidável tanto na estrutura exterior como na câmara interna, assegurando durabilidade e resistência à corrosão. Os seus controlos intuitivos, através de um display LCD, facilitam a operação e o ajuste preciso das configurações. Equipado com um sistema de ventilação de 6 velocidades e inversão de marcha, oferece uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados culinários de excelência. A porta, com vidro duplo temperado e autoventilado, mantém a parte exterior a uma temperatura segura, enquanto a pega atérmica garante manuseio sem riscos. A capacidade para seis tabuleiros GN1/1, com a possibilidade de um kit opcional para tabuleiros 60x40, confere grande versatilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais, este equipamento é perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados e pratos a vapor até confecções que exigem um controlo preciso da temperatura e humidade. A sua versatilidade e grande capacidade tornam-no uma escolha eficiente para operações com alto volume de produção, contribuindo para otimizar os processos na sua cozinha. A facilidade de limpeza, garantida pelos cantos arredondados da câmara, é um fator crucial em ambientes onde a higiene é primordial.

Características Técnicas

Capacidade	6 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40)
Ventilador	6 velocidades com inversão de marcha
Câmara	Aço inoxidável com cantos arredondados
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Display	LCD com controlos intuitivos
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado

Acessórios Incluídos	1 grelha GN1/1
Tipo de Vapor	Direto
Alimentação	Elétric

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias? Sim, o forno combinado é versátil e, embora seja ideal para a gastronomia, pode ser adaptado para algumas necessidades de pastelaria e panificação. O kit opcional para tabuleiros 60x40 expande ainda mais as suas possibilidades de uso.

Como contribui para a eficiência da cozinha profissional? A sua capacidade para seis tabuleiros GN1/1 e o sistema de ventilação de 6 velocidades permitem cozinhar grandes volumes de alimentos de forma homogénea e em menos tempo, otimizando a produtividade. A função de vapor direto oferece uma confeção mais saudável e succulenta.

Qual a importância dos cantos arredondados na câmara? Os cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza diária, impedindo a acumulação de sujidade e resíduos. Isso não só poupa tempo, mas também garante que os mais altos padrões de higiene sejam mantidos na área de preparação de alimentos.

Os controlos são fáceis de utilizar por novos funcionários? Sim, o display LCD com controlos intuitivos foi desenhado para ser de fácil compreensão e operação. Novas equipas conseguirão dominar rapidamente as funções básicas e avançadas, reduzindo a necessidade de formação intensiva.

Este modelo tem capacidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores? A tecnologia de vapor misto e a distribuição de ar uniforme do ventilador permitem cozinhar múltiplos pratos simultaneamente. Desde que os alimentos sejam adequadamente organizados e os ciclos de confeção geridos, a mistura de sabores é minimizada, ideal para menus diversificados.