

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás, 6xGN1/1, Vapor Direto, 6 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.220.029A	Modelo:	COMBI PLUS 6.1 G GPL
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	890 x 795 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	COMBI PLUS 6.1 G GPL
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás com vapor direto, 6xGN1/1. Confeção precisa com display LCD, 6 velocidades de ventilador e construção robusta para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Cozinhar com Precisão — Principais Vantagens

Este forno combinado representa uma solução robusta e versátil para qualquer cozinha profissional, unindo a eficácia do aquecimento por convecção com a flexibilidade do vapor direto. Concebido em aço inoxidável tanto na estrutura exterior como na câmara, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A interface intuitiva com display LCD simplifica as operações diárias, tornando-o acessível a toda a equipa.

A câmara de confeção, com os seus cantos arredondados, assegura uma limpeza higiénica e sem esforço. A porta, equipada com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, mantém a temperatura exterior baixa para a segurança dos utilizadores, um aspeto crucial em ambientes de ritmo acelerado. Com o seu ventilador de seis velocidades e inversão de marcha, a distribuição de calor é uniforme, resultando em confecções perfeitamente cozinhadas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias. A sua capacidade para seis tabuleiros GN1/1 permite cozinhar grandes volumes de alimentos de forma simultânea e consistente. Perfeito para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar uma variedade de pratos, adapta-se às mais diversas necessidades culinárias. A opção de kit para tabuleiros 60x40 (adquirido separadamente) adiciona ainda mais versatilidade para pastelaria e padaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Convettor Misto (Vapor Direto)
Energia	Gás (GPL)
Capacidade	6xGN1/1 (kit opcional 60x40 disponível)
Estrutura	Exterior e Câmara em Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo	Display LCD Intuitivo
Câmara	Cantos Arredondados para Fácil Limpeza
Porta	Pega Atérmica, Vidro Duplo Temperado e Autoventilado
Ventilador	6 Velocidades com Inversão de Marcha
Acessórios Incluídos	1 Grelha GN1/1
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é este forno?

Este forno foi concebido para funcionar com Gás Propano Liquefeito (GPL), garantindo um desempenho energético eficiente e consistente em operações profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara interna possui cantos arredondados e as superfícies são em aço inoxidável, facilitando significativamente a limpeza e higiene diária do equipamento.

Posso usar tabuleiros de diferentes tamanhos?

O forno vem com capacidade para tabuleiros GN1/1. Existe um kit opcional que permite a utilização de tabuleiros 60x40, aumentando a sua versatilidade para diversas necessidades culinárias.

Qual a importância das 6 velocidades do ventilador?

As seis velocidades do ventilador, juntamente com a inversão de marcha, asseguram uma distribuição de calor extremamente uniforme dentro da câmara, resultando em cozeduras mais consistentes e eficazes para qualquer tipo de alimento.

Este forno é adequado para uma grande produção?

Com uma capacidade de 6 tabuleiros GN1/1, este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de médio a grande volume, oferecendo a rapidez e a capacidade necessárias para atender às demandas de serviço.