

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 Convector Misto a Gás 6xGN1/1 Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno convector misto a gás profissional 6xGN1/1 com display LCD, ideal para cozinhas de alta exigência. Cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

forno convector misto — Forno Convector — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeção, um forno combinado a gás, foi concebido para otimizar os processos culinários em cozinhas profissionais. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a tecnologia de vapor direto assegura uma cozedura precisa e uniforme para uma vasta gama de alimentos. Desfrute da performance de um forno industrial com a versatilidade necessária para as exigências do dia a dia.

Equipado com um display LCD intuitivo, a gestão das diversas funções torna-se simples e eficiente, permitindo à sua equipa focar-se na criação de pratos excecionais. A segurança e a ergonomia são prioridades, com a porta de vidro duplo temperado e autoventilado a manter uma temperatura exterior segura, e um ventilador de seis velocidades com inversão de marcha que garante uma circulação de ar otimizada para resultados impecáveis.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura misto é a solução ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e empresas de catering. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 permite um alto volume de produção, sendo perfeitamente adequado para a preparação de carnes, peixes, legumes e até produtos de padaria e pastelaria, assegurando sempre resultados gastronómicos de excelência. É a peça central perfeita para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 tabuleiros GN1/1
Tipo de Gás	Vapor Direto
Ecrã	Display LCD intuitivo
Material da Estrutura	Aço inoxidável (exterior e câmara)

Característica	Detalhe
Limpeza	Câmara com cantos arredondados
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado
Ventilação	6 velocidades com inversão de marcha
Acessórios Incluídos	1 grelha GN1/1
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno, um verdadeiro oven profissional, tem capacidade para 6 tabuleiros GN1/1, ideal para operações de média a grande escala. Pode ainda ser equipado com um kit opcional para tabuleiros 60x40.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara interna foi inteligentemente concebida com cantos arredondados, facilitando significativamente a limpeza. A sua construção integral em aço inoxidável contribui para uma higiene impecável e duradoura.

Este forno combinado é adequado para que tipo de confeções?

Dada a sua funcionalidade mista (vapor direto), este equipamento é extremamente versátil. É perfeito para assar, cozer a vapor, brasear e regenerar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e legumes a produtos de pastelaria.

Quais as vantagens do sistema de ventilador com inversão de marcha?

O ventilador com 6 velocidades e inversão de marcha assegura uma distribuição de calor e vapor totalmente uniforme dentro da câmara. Isto traduz-se em produtos com uma cozedura homogénea e resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Este equipamento opera a gás ou eletricidade?

Este modelo específico é um forno convetor misto a gás, oferecendo eficiência energética e um controlo preciso da temperatura, características essenciais num equipamento de confeção profissional.