

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 Conveter Elétrico 4x GN 2/3 com Humidificação e Grill

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.003	Modelo:	GN 423 RU MIX
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	47.5 kg	Dimensões:	720 x 680 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GN 423 RU MIX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3, controlo de humidificação e grill. Ideal para cozinhas de hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma confecção versátil e eficiente para diversos tipos de pratos. Com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3, é ideal para o uso em restaurantes, pastelarias e hotéis, permitindo cozinhar, grelhar e manter a humidade dos alimentos com precisão. O design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção para ambientes de cozinha exigentes.

A facilidade de controlo manual, em conjunto com o sistema de inversão de marcha do ventilador, assegura uma distribuição uniforme do calor, resultando em cozinhados homogéneos e saborosos. A pega ergonómica e atérmica confere segurança adicional, enquanto a porta com micro-switch evita o funcionamento dos ventiladores aquando da sua abertura, otimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é uma solução excelente para cozinhas profissionais que procuram um equipamento fiável e multifuncional. É perfeito para a confeção de assados, grelhados e produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua adaptabilidade a diferentes necessidades culinárias torna-o um recurso indispensável para otimizar os processos na restauração e hotelaria.

O forno é especialmente indicado para estabelecimentos com espaço limitado que necessitam de um equipamento compacto, mas com a capacidade para lidar com o volume de produção diário. A limpeza e manutenção simplificadas são também um benefício considerável para a rotina diária de qualquer cozinha de alto rendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	720x680x560 mm
Potência	4 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x GN 2/3
Distância entre Guias	75 mm
Peso	47.5 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Ventiladores	1 com inversão de marcha
Humidificação	Controlo manual
Isolamento Térmico	Porta com vidro duplo
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Acessórios Incluídos	1 grelha GN 2/3

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno é projetado para acomodar até 4 tabuleiros GN 2/3, otimizando o espaço e a capacidade de produção em cozinhas profissionais com ementas variadas.

Este forno pode ser utilizado para assar e grelhar diversos alimentos?

Sim, o controlo manual da humidificação e a função grill integrada permitem uma ampla gama de confeções, desde assados suculentos a grelhados bem marcados, adaptando-se a diferentes exigências culinárias.

Como o sistema de inversão de marcha do ventilador melhora a cozedura?

O sistema de inversão de marcha do ventilador garante uma circulação de ar quente uniforme por toda a câmara, eliminando pontos quentes e frios para uma cozedura perfeitamente homogénea e resultados consistentes em todos os níveis.

A limpeza do equipamento é fácil e rápida no dia a dia?

Sim, a câmara em aço inoxidável com cantos arredondados e o vedante de porta removível foram concebidos para facilitar a limpeza, tornando a manutenção diária eficiente e higiénica para cozinhas de alta exigência.

Este forno é adequado para instalações com restrições de espaço?

Com dimensões compactas de 720x680x560 mm (LPA), este forno é uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta capacidade e funcionalidades avançadas sem comprometer a área de trabalho.