

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 Conveter Elétrico Profissional 4x GN1/1 com Humidificador

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.012	Modelo:	GN 411 RU MN
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	865 x 735 x 565 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GN 411 RU MN
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional 4x GN1/1, ideal para gastronomia com humidificação manual e inversão de marcha.

Descricao Completa

Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida, este forno de convecção elétrico oferece uma solução de confeitaria eficiente e confiável. Equipado com um sistema de humidificação manual e inversão de marcha nos ventiladores, assegura uma distribuição de calor uniforme e resultados culinários de excelência, ideal para uma vasta gama de pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para chefes e cozinheiros que procuram otimizar a sua produção diária. A capacidade para tabuleiros GN 1/1 e 60x40 cm, aliada à câmara de cozimento com cantos arredondados, facilita a limpeza e garante a máxima higiene no ambiente profissional. O seu design robusto em aço inoxidável e a pega atérmica proporcionam durabilidade e segurança em cozinhas de alta intensidade.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	865x735x565 mm
Potência	3.6 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	4x GN1/1 ou 4x (600×400)
Distância entre guias	75 mm
Peso	60 kg
Temperatura	50 a 270 °C

Característica	Valor
Timer	0 a 120 minutos
Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Material da porta	Vidro duplo
Ventiladores	2 com inversão de marcha
Características da câmara	Cantos arredondados, fundo diamantado para escoamento da condensação
Vedante da porta	Removível para limpeza
Funcionalidade da porta	Micro-switch que desliga ventiladores ao abrir
Acessórios incluídos	1 grelha GN1/1

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de gastronomia?

Este equipamento é ideal para uma ampla variedade de pratos, desde assados e ensopados a produtos de pastelaria, graças ao seu controlo de temperatura ajustável e sistema de humificação que garante resultados perfeitos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela câmara com cantos arredondados e pelo vedante da porta removível. O fundo diamantado da câmara direciona a condensação diretamente para o esgoto, otimizando a higiene e a facilidade de manutenção diária.

Qual a capacidade máxima de produção deste forno?

Com capacidade para quatro tabuleiros GN 1/1 ou quatro tabuleiros de 60x40 cm, este equipamento permite cozinhar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, aumentando a eficiência da sua cozinha.

O que significa a inversão de marcha dos ventiladores?

A inversão de marcha dos ventiladores garante uma circulação de ar otimizada dentro da câmara, proporcionando um cozimento homogéneo e consistente em todos os níveis dos tabuleiros, evitando pontos quentes ou frios nos alimentos.

Este modelo pode ser usado em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 865x735x565 mm, este forno é uma solução eficaz para cozinhas profissionais que necessitam de alta performance sem comprometer o espaço disponível.