

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Forno Conveter Elétrico 4x GN1/1 para Gastronomia

### Informacoes do Produto

|        |                |         |               |
|--------|----------------|---------|---------------|
| SKU:   | MS1100.810.007 | Modelo: | GN 411 RU MIX |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D           |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Marca                 | Magnus        |
| Modelo                | GN 411 RU MIX |
| Energia               | Elétrico      |
| N° de Tabuleiros / GN | 4             |

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 4x GN1/1. Inclui humidificação, grill e inversão de marcha para confeitão uniforme.

## Descricao Completa

### forno convetor elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional foi concebido para responder às exigências da alta cozinha, proporcionando uma experiência culinária superior. Com funções de humidificação manual e grill, permite uma confeitão precisa e versátil de uma ampla gama de pratos. A sua câmara interna, construída em aço inoxidável e com cantos arredondados, facilita a limpeza e promove a higiene, essencial em qualquer cozinha moderna.

A tecnologia de inversão de marcha dos dois ventiladores garante uma distribuição uniforme do calor e um cozinhado homogéneo, resultando em alimentos perfeitamente preparados. A vedação da porta é facilmente removível para uma higiene impecável, e o isolamento térmico com vidro duplo mantém a eficiência energética, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que procuram um equipamento robusto e fiável. A sua capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 e 60x40 torna-o extremamente adaptável a diversas necessidades de produção, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. Este forno é um aliado valioso para chefs que ambicionam otimizar a produtividade e a qualidade dos seus serviços.

### Características Técnicas

| Característica  | Detalhe          |
|-----------------|------------------|
| Dimensões (LPA) | 860x730x560 mm   |
| Capacidade      | 4x GN1/1 e 60x40 |
| Potência        | Elétrico         |
| Humidificação   | Manual           |
| Função Grill    | Sim              |

| Característica       | Detalhe                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Ventiladores         | 2 com inversão de marcha                                   |
| Temperatura          | 50 a 270 °C (regulável)                                    |
| Temporizador         | 0 a 120 minutos                                            |
| Material             | Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável              |
| Porta                | Vidro duplo, pega ergonómica e atérmica                    |
| Segurança            | Micro-switch que desliga ventiladores na abertura da porta |
| Acessórios incluídos | 1 grelha GN1/1                                             |

## Perguntas Frequentes

### Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento versátil para assar, grelhar e cozer com precisão.

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o forno permite?

O forno foi desenhado para acomodar até 4 tabuleiros GN1/1 ou tabuleiros de 60x40 cm, proporcionando flexibilidade para diversas preparações.

### Como funciona o sistema de humificação manual?

O sistema de humificação manual permite ao utilizador adicionar vapor à câmara de confeção conforme a necessidade, o que é crucial para garantir a textura ideal de certos pratos.

### É fácil de limpar e manter a higiene do forno?

Sim, a câmara interna em aço inoxidável com cantos arredondados e a vedação da porta removível foram pensadas para facilitar a limpeza e assegurar os mais altos padrões de higiene.

### Quais são os principais benefícios da inversão de marcha dos ventiladores?

A inversão de marcha dos dois ventiladores assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, resultando numa confeção mais homogénea e eficiente dos alimentos.