

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 Profissional 10x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.014	Modelo:	EGN10
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	EGN10
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional para cozinhas de alto volume, com capacidade 10x GN 1/1 ou 60x40. Controlo manual de humidificação e ventiladores com inversão de marcha para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este forno industrial elétrico oferece um desempenho superior em qualquer ambiente de confeção de alto volume. A sua tecnologia de convecção avançada, aliada à humidificação controlada e à inversão de marcha dos ventiladores, garante uma cozedura uniforme e eficiente, preservando a textura e o sabor dos alimentos. É a solução ideal para otimizar os seus processos culinários e elevar a qualidade dos pratos servidos, tornando cada refeição uma experiência memorável.

forno convetor elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, proporcionando durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha industrial. A câmara interna com cantos arredondados e fundo diamantado assegura um escoamento eficiente da condensação, contribuindo para a higiene e manutenção. A porta de vidro duplo oferece isolamento térmico superior, enquanto a pega ergonómica e atérmica garante segurança no manuseamento. Os ventiladores com inversão de marcha asseguram uma distribuição de calor homogénea, resultando em confecções perfeitas.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de convecção é extremamente versátil, adaptando-se a uma vasta gama de aplicações em restauração, hotelaria, pastelarias e outras cozinhas comerciais. É perfeito para assar, cozer, gratinar e regenerar pratos diversos, desde carnes e peixe a legumes e produtos de pastelaria. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 e 60x40 cm, com fornecimento de uma grelha GN 1/1, oferece grande flexibilidade e otimização do espaço de confeção, permitindo que a sua equipa produza grandes quantidades com consistência e precisão.

Características Técnicas

Tipo	Forno Convetor Elétrico
Capacidade	10x GN1/1 e 60x40
Humidificação	Controlo manual

Ventiladores	3 com inversão de marcha
Temperatura	50 a 270 °C (ajustável)
Timer	0 a 120 minutos
Estrutura e Câmara	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	870x780x1010 mm

Perguntas Frequentes

- **Qual é o consumo energético médio deste forno industrial?**

O consumo pode variar conforme a utilização e a temperatura definida, mas como forno elétrico profissional, foi concebido para ser eficiente em ambientes de alta demanda, otimizando o seu gasto energético.

- **Este forno é adequado para padarias e pastelarias?**

Sim, a capacidade para tabuleiros 60x40 e o controlo de humidificação tornam este aparelho ideal para a confeção de pão e produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

- **Como é feita a limpeza do interior do equipamento?**

A câmara em aço inoxidável com cantos arredondados, juntamente com o fundo diamantado que direciona a condensação para o esgoto, facilita a limpeza. O vedante da porta é removível para uma higiene completa e sem esforço.

- **É possível programar ciclos de cozedura específicos?**

Sim, o controlo manual inclui um temporizador de 0 a 120 minutos, o que permite definir tempos de cozedura precisos para diversas receitas. A temperatura é regulável entre 50 a 270 °C, oferecendo flexibilidade total.

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

A inversão de marcha dos três ventiladores assegura uma distribuição de calor mais uniforme na câmara, eliminando pontos quentes e frios. Isso resulta numa cozedura homogénea dos alimentos, independentemente da sua posição no interior do forno, melhorando a qualidade final dos seus pratos.