

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 6x GN1/1 com Humidificação

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.019	Modelo:	CH 6.1 EM
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CH 6.1 EM
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 e 5 níveis de humidificação, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

forno convetor elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este robusto forno elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, de restaurantes a serviços de catering. Permite confeccionar uma vasta gama de pratos com controlo preciso de temperatura e humidificação, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com a sua capacidade de 6 tabuleiros GN 1/1, este equipamento é uma solução eficiente para otimizar o processo de confeção, aumentando a produtividade da sua equipa.

A estrutura em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados facilitam a limpeza e manutenção, um fator crucial em ambientes de restauração e hotelaria. A porta de vidro duplo temperado e autoventilado assegura segurança operacional, mantendo a temperatura exterior baixa e contribuindo para a eficiência energética do aparelho. Os comandos intuitivos tornam a operação simples, permitindo ajustar a temperatura e o nível de humidificação com facilidade.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde cozinhas de hotéis e restaurantes a cantinas e pastelarias industriais. É perfeito para assar, cozer, gratinar e regenerar alimentos, oferecendo a flexibilidade necessária para uma ementa diversificada. A funcionalidade de humidificação permite a confeção de pães e sobremesas, enquanto o controlo de temperatura é excelente para carnes e vegetais, garantindo sempre a textura e o sabor ideais.

A função de arrefecimento rápido da câmara é particularmente útil para processos que exigem transições rápidas entre diferentes ciclos de confeção, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de espera. Além disso, a capacidade de empilhar tabuleiros GN 1/1 standard ou utilizar o kit opcional para tabuleiros 60x40 cm, maximiza a utilização do espaço e a eficiência, tornando-o um componente indispensável para operações de grande volume.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço inoxidável
Câmara Interna	Aço inoxidável com cantos arredondados

Porta	Pega at�mica, vidro duplo temperado e autoventilado
Comandos	Intuitivos (temperatura, tempo, humidificação)
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha
Temperatura de Convecção	40� - 250 �C
Função Adicional	Arrefecimento rápido da câmara
Níveis de Humidificação	5
Capacidade	6 tabuleiros GN 1/1 (kit opcional 60x40)
Acessório Incl�ido	1 grelha GN 1/1
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima deste forno convetor?

Este equipamento tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1. Existe também um kit opcional para utilização de tabuleiros 60x40, aumentando a versatilidade de acordo com as suas necessidades de cozinha.

Os comandos são complexos de utilizar?

Não, o forno foi desenhado com comandos intuitivos que permitem um ajuste fácil e rápido da temperatura, do tempo de confeit o e do nível de humidificação, facilitando a operação por qualquer membro da equipa.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma solução ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas, devido à sua fiabilidade e capacidade de adaptação a diferentes métodos de confeit o.

Como é feita a limpeza do interior da câmara?

A câmara interna é fabricada em a o inoxidável e possui cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza e garante a máxima higiene, um requisito essencial em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, a porta incorpora uma pega at mica e vidro duplo temperado e autoventilado, que ajuda a manter a temperatura exterior da porta baixa, minimizando o risco de queimaduras durante a operação e o toque.