

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 Convector Elétrico, 10x GN1/1, com Humidificação

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.021	Modelo:	CH 10.1 EM
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	890 x 795 x 980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CH 10.1 EM
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 e 5 níveis de humidificação. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Forno Conveter Profissional — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria, um forno convector elétrico com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua conceção em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de manutenção. As funcionalidades de temperatura e tempo, juntamente com cinco níveis de humidificação, permitem um controlo preciso para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. Com o seu sistema de ventilador de três velocidades e inversão de marcha, a distribuição do calor é uniforme, assegurando resultados de confeitaria consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros serviços de catering que necessitam de um desempenho elevado e fiável. A capacidade para múltiplos tabuleiros GN1/1 (com kit opcional para tabuleiros 60x40 para maior versatilidade) otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a confeitaria simultânea de grandes quantidades de alimentos. A porta com vidro duplo temperado e autoventilado, além de segura, permite monitorizar o processo sem perdas de calor. A função de arrefecimento rápido da câmara e os cantos arredondados do interior simplificam a limpeza e otimizam a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	890x795x980 mm
Dimensões da câmara (LPA)	630x440x710 mm
Potência total	18.5 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Distância entre guias	70 mm
Peso	160 kg
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40)
Temperatura de convecção	40° - 250 °C

Níveis de humificação	5
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno combi?

O forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Além disso, existe um kit opcional que permite a sua utilização com tabuleiros de 60x40 cm, uma solução flexível para diversas necessidades de confeção.

Este forno é adequado para que tipo de confeções?

Graças à sua função de convecção e cinco níveis de humificação, este forno é versátil para assar, cozer, confitar e várias outras técnicas de culinária, garantindo pratos com a humidade e textura desejadas. É perfeito para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a pão e pastelaria.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a câmara interna foi concebida com cantos arredondados especificamente para facilitar a limpeza. Este detalhe, em conjunto com a construção em aço inoxidável, assegura uma higienização rápida e eficiente após cada utilização.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

O equipamento requer alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, o que é padrão para a maioria das instalações industriais e comerciais. Certifique-se de que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos.

Este forno dispõe de funcionalidades de segurança?

Sim, a porta incorpora uma pega atémica e vidro duplo temperado e autoventilado, que mantém a temperatura exterior da porta baixa. Esta característica aumenta significativamente a segurança na cozinha, protegendo os utilizadores de queimaduras acidentais durante a operação.