

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 Combinado a Gás com Humidificação 6xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.020	Modelo:	CH 6.1 GM
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CH 6.1 GM
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno convector industrial a gás com humidificação e capacidade 6xGN1/1. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Forno Convector Gás — Forno Convector — Principais Vantagens

Este sistema de cocção profissional a gás, com capacidade para 6 tabuleiros GN1/1, foi concebido para otimizar o desempenho em cozinhas com elevada exigência. A sua eficiência energética e a capacidade de cozinhar vários pratos simultaneamente tornam-no num equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração.

A estrutura robusta em aço inoxidável, tanto no exterior como na câmara, assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, graças aos cantos arredondados. O vidro duplo temperado e autoventilado da porta mantém a temperatura exterior baixa, garantindo a segurança operacional e a eficiência térmica.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento destaca-se em hotéis, restaurantes, catering e outras cozinhas profissionais que procuram um elevado padrão de qualidade e consistência na preparação de alimentos. Ideal para assar, cozer, gratinar e regenerar, o forno industrial adapta-se a uma vasta gama de técnicas culinárias.

Com controlos intuitivos para temperatura, tempo e níveis de humidificação, a sua equipa poderá alcançar resultados perfeitos com facilidade. A função de arrefecimento rápido da câmara e o ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha adicionam flexibilidade e controlo ao processo de confeção.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço inoxidável
Câmara Interna	Aço inoxidável com cantos arredondados
Porta	Pega atémica, vidro duplo temperado e autoventilado
Comandos	Intuitivos (temperatura, tempo, humidificação)
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha

Temperatura Convecção	40° - 250 °C
Função Arrefecimento Rápido	Sim
Níveis de Humidificação	5
Capacidade	6 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40)
Acessórios Incluídos	1 grelha GN1/1
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem deste forno industrial em relação a outros?

R: A sua capacidade de 6 tabuleiros GN1/1, combinada com os 5 níveis de humidificação e o ventilador de 3 velocidades, oferece uma versatilidade e controlo excepcionais na confeção de diversos pratos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

P: Este equipamento é fácil de limpar?

R: Sim, a câmara interior e a estrutura externa são fabricadas em aço inoxidável, e a câmara possui cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a higiene da sua cozinha.

P: Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

R: Absolutamente. Com um forno convector, a circulação de ar quente permite cozinhar vários alimentos simultaneamente sem transferência de sabores, ideal para otimizar o tempo e a produção na sua cozinha profissional.

P: Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este forno?

R: Restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e eficiente para cocção em grande volume, aproveitando a versatilidade de ter múltiplas funções num só forno.

P: É possível adaptar o forno para diferentes tamanhos de tabuleiros?

R: O forno é fornecido com capacidade para tabuleiros GN1/1, mas existe um kit opcional que permite a sua utilização com tabuleiros de 60x40 cm, aumentando a flexibilidade para as suas necessidades específicas de pastelaria ou padaria.