

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Convector a Gás com Humidificação 10 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.022	Modelo:	CH 10.1 GM
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	180 kg	Dimensões:	890 x 795 x 980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CH 10.1 GM
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno convector industrial a gás com humidificação e capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Forno convector gás — Forno Convector – Principais Vantagens

Este sistema de confeitação profissional é ideal para cozinhas de alta exigência, otimizando o processo culinário através da convecção e humidificação controlada. Sendo bastante eficiente, permite obter resultados consistentes e de elevada qualidade, desde assados a produtos de pastelaria, com uma poupança substancial de tempo e energia devido ao seu funcionamento a gás. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil e um desempenho ininterrupto.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis, e outras cozinhas profissionais, este equipamento é a escolha acertada para quem procura versatilidade e eficácia. Adapta-se perfeitamente à confeitação de grandes volumes de alimentos, mantendo a humidade ideal para cada prato, o que é crucial para garantir a satisfação dos seus clientes. A facilidade de operação e a rápida resposta térmica tornam-no num trunfo para qualquer chefe exigente.

Características Técnicas

Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1 (kit opcional 60x40 disponível)
Estrutura	Exterior e câmara em aço inoxidável
Câmara de Confeitação	Cantos arredondados para fácil limpeza
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado
Controlo	Comandos intuitivos de temperatura, tempo e humidificação
Ventilação	Ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha
Temperatura de Convecção	40° - 250 °C
Funções Adicionais	Arrefecimento rápido da câmara, 5 níveis de humidificação
Acessórios Incluídos	2 grelhas GN 1/1

Dimensões (LPA)	890x795x980 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	630x440x710 mm
Potência total	19.5 kW
Consumo Gás (G20)	2.062 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1536 / 1515 g/h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Distância entre guias	70 mm
Peso	180 kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que necessitem de um equipamento versátil para cozinhar uma grande variedade de pratos, garantindo sempre resultados de alta qualidade e eficiência.

Quais são as principais vantagens da humidificação?

A função de humidificação permite manter a humidade dos alimentos, ideal para assados suculentos, pães e doces perfeitamente cozidos, e evita a desidratação, resultando em pratos mais saborosos e apelativos.

É fácil de limpar?

Sim, a câmara interior foi concebida com cantos arredondados, o que torna a limpeza muito mais rápida e eficaz, contribuindo para a manutenção da higiene e poupança de tempo na sua cozinha.

Posso controlar com precisão a temperatura e o tempo de confeção?

Absolutamente. Os comandos são intuitivos e permitem um controlo exato da temperatura e do tempo, oferecendo flexibilidade total para adaptar o processo de confeção às necessidades específicas de cada receita.

Que tipo de tabuleiros posso usar neste forno?

Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1, possuindo uma capacidade para 10 unidades. Adicionalmente, está disponível um kit opcional que permite a utilização de tabuleiros de 60x40 cm, aumentando a sua versatilidade.