

# 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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Misto Elétrico 6xGN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.220.028	<b>Modelo:</b>	COMBI PLUS 6.1 E
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	COMBI PLUS 6.1 E

### Descricao Resumida

Forno convector misto elétrico de alta capacidade 6xGN1/1, ideal para cozinhas profissionais. Controlo intuitivo, ventilação de 6 velocidades e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Forno convector misto — Forno Convector — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção profissional, desenhado para cozinhas de alta exigência, apresenta uma construção robusta em aço inoxidável tanto na estrutura exterior como na câmara interna, assegurando durabilidade e resistência à corrosão. Os seus controlos intuitivos, através de um display LCD, facilitam a operação e o ajuste preciso das configurações. Equipado com um sistema de ventilação de 6 velocidades e inversão de marcha, oferece uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados culinários de excelência. A porta, com vidro duplo temperado e autoventilado, mantém a parte exterior a uma temperatura segura, enquanto a pega atérmica garante manuseio sem riscos. A capacidade para seis tabuleiros GN1/1, com a possibilidade de um kit opcional para tabuleiros 60x40, confere grande versatilidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais, este equipamento é perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados e pratos a vapor até confecções que exigem um controlo preciso da temperatura e humidade. A sua versatilidade e grande capacidade tornam-no uma escolha eficiente para operações com alto volume de produção, contribuindo para otimizar os processos na sua cozinha. A facilidade de limpeza, garantida pelos cantos arredondados da câmara, é um fator crucial em ambientes onde a higiene é primordial.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	6 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40)
<b>Ventilador</b>	6 velocidades com inversão de marcha
<b>Câmara</b>	Aço inoxidável com cantos arredondados
<b>Estrutura Externa</b>	Aço inoxidável
<b>Display</b>	LCD com controlos intuitivos
<b>Porta</b>	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado

<b>Acessórios Incluídos</b>	1 grelha GN1/1
<b>Tipo de Vapor</b>	Direto
<b>Alimentação</b>	Elétric

## Perguntas Frequentes

**Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?** Sim, o forno combinado é versátil e, embora seja ideal para a gastronomia, pode ser adaptado para algumas necessidades de pastelaria e panificação. O kit opcional para tabuleiros 60x40 expande ainda mais as suas possibilidades de uso.

**Como contribui para a eficiência da cozinha profissional?** A sua capacidade para seis tabuleiros GN1/1 e o sistema de ventilação de 6 velocidades permitem cozinhar grandes volumes de alimentos de forma homogénea e em menos tempo, otimizando a produtividade. A função de vapor direto oferece uma confeção mais saudável e succulenta.

**Qual a importância dos cantos arredondados na câmara?** Os cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza diária, impedindo a acumulação de sujidade e resíduos. Isso não só poupa tempo, mas também garante que os mais altos padrões de higiene sejam mantidos na área de preparação de alimentos.

**Os controlos são fáceis de utilizar por novos funcionários?** Sim, o display LCD com controlos intuitivos foi desenhado para ser de fácil compreensão e operação. Novas equipas conseguirão dominar rapidamente as funções básicas e avançadas, reduzindo a necessidade de formação intensiva.

**Este modelo tem capacidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores?** A tecnologia de vapor misto e a distribuição de ar uniforme do ventilador permitem cozinhar múltiplos pratos simultaneamente. Desde que os alimentos sejam adequadamente organizados e os ciclos de confeção geridos, a mistura de sabores é minimizada, ideal para menus diversificados.