

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Conveter Elétrico 4x GN 2/3 com Humidificação e Grill

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1100.810.003	<b>Modelo:</b>	GN 423 RU MIX
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	47.5 kg	<b>Dimensões:</b>	720 x 680 x 560 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GN 423 RU MIX

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3, controlo de humidificação e grill. Ideal para cozinhas de hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma confecção versátil e eficiente para diversos tipos de pratos. Com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3, é ideal para o uso em restaurantes, pastelarias e hotéis, permitindo cozinhar, grelhar e manter a humidade dos alimentos com precisão. O design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção para ambientes de cozinha exigentes.

A facilidade de controlo manual, em conjunto com o sistema de inversão de marcha do ventilador, assegura uma distribuição uniforme do calor, resultando em cozinhados homogéneos e saborosos. A pega ergonómica e atérmica confere segurança adicional, enquanto a porta com micro-switch evita o funcionamento dos ventiladores aquando da sua abertura, otimizando o consumo energético.

### Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é uma solução excelente para cozinhas profissionais que procuram um equipamento fiável e multifuncional. É perfeito para a confecção de assados, grelhados e produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua adaptabilidade a diferentes necessidades culinárias torna-o um recurso indispensável para otimizar os processos na restauração e hotelaria.

O forno é especialmente indicado para estabelecimentos com espaço limitado que necessitam de um equipamento compacto, mas com a capacidade para lidar com o volume de produção diário. A limpeza e manutenção simplificadas são também um benefício considerável para a rotina diária de qualquer cozinha de alto rendimento.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	720x680x560 mm
Potência	4 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Característica	Detalhe
Capacidade	4x GN 2/3
Distância entre Guias	75 mm
Peso	47.5 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Ventiladores	1 com inversão de marcha
Humidificação	Controlo manual
Isolamento Térmico	Porta com vidro duplo
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Acessórios Incluídos	1 grelha GN 2/3

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?**

Este forno é projetado para acomodar até 4 tabuleiros GN 2/3, otimizando o espaço e a capacidade de produção em cozinhas profissionais com ementas variadas.

### **Este forno pode ser utilizado para assar e grelhar diversos alimentos?**

Sim, o controlo manual da humidificação e a função grill integrada permitem uma ampla gama de confeções, desde assados suculentos a grelhados bem marcados, adaptando-se a diferentes exigências culinárias.

### **Como o sistema de inversão de marcha do ventilador melhora a cozedura?**

O sistema de inversão de marcha do ventilador garante uma circulação de ar quente uniforme por toda a câmara, eliminando pontos quentes e frios para uma cozedura perfeitamente homogénea e resultados consistentes em todos os níveis.

### **A limpeza do equipamento é fácil e rápida no dia a dia?**

Sim, a câmara em aço inoxidável com cantos arredondados e o vedante de porta removível foram concebidos para facilitar a limpeza, tornando a manutenção diária eficiente e higiénica para cozinhas de alta exigência.

### **Este forno é adequado para instalações com restrições de espaço?**

Com dimensões compactas de 720x680x560 mm (LPA), este forno é uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta capacidade e funcionalidades avançadas sem

comprometer a área de trabalho.