

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Elétrico Profissional 4x GN1/1 e 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.006	Modelo:	GN 411 RU
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	865 x 735 x 565 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GN 411 RU

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico com capacidade para 4x GN1/1 ou 60x40. Controlo manual de humidificação e inversão de marcha dos ventiladores.

Descricao Completa

Fornos Convectores — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno de convecção elétrico, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento garante um controlo preciso da cozedura e humidificação, essencial para preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes. A estrutura robusta em aço inoxidável, tanto exterior como na câmara, assegura durabilidade e facilidade na limpeza, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas que procuram um aparelho de cocção fiável e eficaz. A capacidade de 4 tabuleiros GN1/1 ou 4 tabuleiros 60x40, aliada à inversão de marcha dos ventiladores, permite uma distribuição uniforme do calor, perfeita para padaria, pastelaria e gastronomia em geral. O sistema de humidificação manual é um trunfo para pratos que requerem um ambiente de cozedura específico, preservando a textura e sabor dos alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	865x735x565 mm
Potência	6.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	4x GN1/1 ou 4x (600x400)
Distância entre Guias	75 mm
Peso	60 kg
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos

Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Ventiladores	2 com inversão de marcha
Humidificador	Controlo manual
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atérmica, micro-switch de segurança
Limpeza	Vedante da porta removível, câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada
Acessórios Incluídos	1 grelha GN1/1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros GN1/1 ou 4 tabuleiros de 60x40 cm, sendo ideal para produções de média dimensão em estabelecimentos de restauração.

É possível controlar a humidade durante a cozedura?

Sim, o aparelho dispõe de um sistema de controlo manual de humidificação, permitindo ajustar a humidade para otimizar a preparação de diversos alimentos que requerem vapor.

Qual a faixa de temperatura que o forno consegue atingir?

O equipamento tem uma amplitude térmica de 50 a 270 °C, o que o torna apto para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde a cozedura lenta à torra intensiva.

A limpeza do forno é um processo complicado?

Não, a câmara interna apresenta cantos arredondados e um fundo diamantado para facilitar a drenagem, e o vedante da porta é removível, simplificando a manutenção e higiene diárias.

Quais os benefícios da função de inversão de marcha dos ventiladores?

A inversão de marcha dos dois ventiladores assegura uma distribuição de calor muito mais uniforme no interior da câmara, evitando pontos frios ou quentes e garantindo uma cozedura homogénea dos alimentos.