

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Elétrico 4x GN1/1 c/ Humidificador e Grill

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.007	Modelo:	GN 411 RU MIX
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GN 411 RU MIX

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico multifunções com humidificação manual e grill. Capacidade para 4 tabuleiros GN1/1 ou 60x40 cm. Potência de 7.2 kW, ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor elétrico (também conhecido como forno combinado) foi concebido para responder às exigências da cozinha profissional moderna. Com a sua capacidade multifunções, que inclui humidificação manual e grill, é a solução ideal para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a gratinados perfeitos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A estrutura robusta em aço inoxidável, tanto exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza, adaptando-se perfeitamente ao ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos Horeca. O isolamento térmico eficiente e a porta em vidro duplo contribuem para uma notável eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.

A tecnologia avançada com dois ventiladores e inversão de marcha assegura uma distribuição uniforme do calor, eliminando pontos quentes e garantindo uma cozedura homogénea. A pega ergonómica e atérmica aumenta a segurança e o conforto durante a utilização, complementada por um micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores ao abrir a porta.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e pastelarias que procuram versatilidade e eficácia. É perfeito para assar carnes, peixe, legumes, pão e todo o tipo de produtos de pastelaria, ou para gratinar pratos, graças à função de grill. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN1/1 ou 60x40 cm torna-o adequado para cozinhas com volume médio a alto de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	865x735x565 mm
Potência	7.2 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	4x GN1/1 ou 4x (600x400)
Distância entre guias	75 mm
Peso	60 kg
Gama de Temperatura	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Ventiladores	2 com inversão de marcha
Material	Aço inoxidável (exterior e câmara)
Segurança	Porta com micro-switch