

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 Conveter Elétrico Prog. 4x GN1/1 60x40 - Humidificador Inversão

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.810.011	Modelo:	D 416
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	D 416

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com 99 programas, humidificação e inversão de marcha. Ideal para cozinhas exigentes. Dimensões: 860x730x560 mm.

Descricao Completa

Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional foi concebido para cozinhas de restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria que procuram eficiência e versatilidade. Com um controlo digital personalizável, este forno combinado permite uma gestão precisa de até 99 programas de confeitaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em qualquer ambiente profissional.

A câmara interna do aparelho possui cantos arredondados e um fundo de formato diamantado, desenhada para direcionar eficazmente a condensação para o sistema de escoamento. Esta particularidade otimiza a higiene e simplifica a manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. Os dois ventiladores com inversão de marcha garantem uma distribuição uniforme do calor, crucial para uma confeitaria homogénea e para evitar pontos quentes indesejados nos alimentos. A função de humidificação ajustável (0% a 100%) permite adaptar o nível de vapor a cada receita, ideal para assados suculentos ou para manter a textura perfeita de produtos de padaria.

Com uma ampla faixa de temperatura regulável, este forno industrial adapta-se a uma vasta gama de técnicas culinárias, desde o assar delicado ao gratinar intenso. A porta com vidro duplo proporciona um isolamento térmico superior, minimizando a perda de calor e contribuindo para a eficiência energética do equipamento. Além disso, a pega ergonómica e atérmica aumenta a segurança do utilizador, enquanto o sistema de micro-switch desliga automaticamente os ventiladores ao abrir a porta, prevenindo acidentes e poupando energia. Fornecido com guias laterais compatíveis com tabuleiros GN1/1 e 60x40, este forno a vapor é uma solução completa para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeitaria é ideal para operações de restauração que exigem alta performance e adaptabilidade. Desde restaurantes de fine dining a cantinas de grande volume, a sua capacidade e flexibilidade permitem a preparação de diversas refeições, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação do cliente. A uniformidade na confeitaria e a capacidade de programar receitas tornam-no indispensável em pastelarias e padarias que procuram standardizar a qualidade dos seus produtos. É, portanto, uma mais-valia para hotéis, catering e qualquer estabelecimento que valorize a

excelência profissional na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Digital, 99 programas
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Câmara	Aço inoxidável com cantos arredondados
Fundo da Câmara	Formato diamantado para condensação
Ventiladores	2, com inversão de marcha
Temperatura Regulável	50 a 270 °C
Humidificação Regulável	0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Isolamento Térmico	Porta em vidro duplo
Pega	Ergonómica e atérmica
Segurança	Micro-switch na porta (desliga ventiladores)
Guias Laterais	Compatível com GN1/1 e 60x40
Acessórios Incluídos	1 grelha GN1/1
Dimensões (LPA)	860x730x560 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno é compatível com tabuleiros GN1/1 e 60x40, sendo fornecido com uma grelha GN1/1, ideal para cozinhas com produção de média dimensão.

É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o nível de humidificação é ajustável de 0% a 100%, permitindo total controlo sobre a humidade, essencial para diversos tipos de pratos e produtos de pastelaria.

O consumo energético é eficiente?

O isolamento térmico avançado com porta de vidro duplo ajuda a reter o calor, otimizando o consumo de energia. Adicionalmente, a função de micro-switch desliga os ventiladores ao abrir a

porta, contribuindo para a eficiência.

Este forno pode ser programado para várias receitas?

Com um painel de controlo digital que permite armazenar até 99 programas, este forno oferece uma versatilidade excepcional para a automatização de diferentes receitas e métodos de confeção.

Como se realiza a limpeza do interior do equipamento?

A câmara em aço inoxidável com cantos arredondados e o vedante da porta removível foram desenhados para facilitar a limpeza completa e eficaz, assegurando os mais altos padrões de higiene.