

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Conveter Elétrico Programável, 4x GN1/1 e 60x40, com Humidificação

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	D 416

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico programável para hotelaria e restauração, com capacidade para 4x GN1/1 ou 4x (600x400) e humidificação. Potência de 6.5 kW.

## Descrição Completa

### Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor elétrico (também conhecido como forno de convecção) destaca-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem precisão e resultados consistentes. Com um painel de controlo digital intuitivo, oferece até 99 programas, permitindo a memorização de receitas e a padronização de processos culinários, crucial em ambientes de alta produção.

A sua estrutura em aço inoxidável, tanto exterior quanto na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A câmara, com cantos arredondados e fundo em forma diamantada, otimiza o direcionamento da condensação para o esgoto, assegurando um ambiente de cozedura mais limpo e reduzindo a necessidade de intervenção.

Equipado com dois ventiladores de inversão de marcha e humidificação regulável de 0% a 100%, este forno proporciona uma distribuição uniforme do calor e um controlo preciso da humidade, resultando em alimentos suculentos e perfeitamente cozinhados. O isolamento térmico avançado com porta de vidro duplo minimiza a perda de calor, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN1/1 ou 4 tabuleiros 60x40 cm (de pastelaria) torna-o ideal para produções médias a elevadas, permitindo preparar simultaneamente diversos pratos e especialidades, desde assados e gratinados a produtos de padaria e pastelaria delicados.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	865x745x565 mm

<b>Potência</b>	6.5 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade</b>	4x GN1/1 ou 4x (600x400)
<b>Distância entre guias</b>	75 mm
<b>Peso</b>	60 kg
<b>Temperatura</b>	50 a 270 °C
<b>Humidificação</b>	0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%
<b>Programas</b>	99
<b>Grelhas incluídas</b>	1x GN1/1