

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico 6x GN1/1 e 60x40 com Humidificação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1100.810.013	<b>Modelo:</b>	EGN6
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	80.5 kg	<b>Dimensões:</b>	865 x 775 x 715 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	EGN6

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional 6x GN1/1 com humidificação e inversão de marcha. Ideal para cozinhas de restaurantes e pastelarias.

## Descricao Completa

### Forno convector elétrico — Forneamento Convector – Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com o nosso versátil forno elétrico, concebido para oferecer resultados de confeção superiores. Este equipamento robusto combina a funcionalidade da convecção com controlo manual de humidificação, assegurando que os seus pratos mantenham a suculência e o sabor ideal. Graças à sua câmara em aço inoxidável com cantos arredondados, a limpeza é simplificada, enquanto o fundo diamantado direciona eficazmente a condensação para o esgoto, mantendo o ambiente interno higienizado.

Equipado com dois ventiladores de inversão de marcha, garante uma distribuição de calor uniforme, eliminando pontos quentes e frios para um cozinhado homogéneo. A porta em vidro duplo não só proporciona um isolamento térmico excecional, como também permite acompanhar o processo de confeção sem perdas de temperatura. A pega ergonómica e atérmica aumenta a segurança e o conforto durante a utilização diária, tornando este aparelho uma escolha inteligente para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que procuram consistência e qualidade na preparação de uma vasta gama de alimentos. Desde assados a pão e doces, a possibilidade de ajuste da temperatura entre 50 e 270 °C, juntamente com um temporizador de até 120 minutos, confere flexibilidade inigualável, adaptando-se às mais diversas necessidades culinárias e ementas. A capacidade de operar com tabuleiros GN1/1 e 60x40 cm facilita a sua integração em fluxos de trabalho existentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Forno Convector Elétrico
Controlo	Manual com humidificação
Interior e Exterior	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Câmara	Cantos arredondados, fundo diamantado
Ventiladores	2, com inversão de marcha
Temperatura	50 a 270 °C
Temporizador	0 a 120 minutos
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Porta	Vidro duplo com micro-switch
Pega	Ergonómica e atérmica
Capacidade	6x GN1/1 ou 6x 600x400 mm
Distância entre guias	75 mm
Dimensões (LPA)	865x775x715 mm
Potência	7.9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	80.5 kg
Acessórios incluídos	1 grelha GN1/1

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este forno pode ser utilizado para pastelaria e padaria?

Sim, a amplitude térmica e o controlo de humedificação tornam-no ideal para a confeção de produtos de pastelaria e padaria, garantindo crostas perfeitas e interiores macios.

### 2. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o forno permite?

O forno tem capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 ou 6 tabuleiros de 600x400 mm, com um espaçamento de 75 mm entre eles, otimizando o espaço para grandes produções.

### 3. A limpeza do equipamento é fácil e rápida?

Absolutamente. A câmara interna em aço inoxidável com cantos arredondados e o vedante da porta removível foram desenvolvidos para facilitar uma limpeza profunda e eficiente após cada utilização.

### 4. Existe alguma funcionalidade que previna a perda de calor durante a confeção?

Sim, a porta em vidro duplo e o micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores ao abrir a porta ajudam a minimizar a perda de calor, contribuindo para a eficiência energética e a consistência

dos resultados.

**5. Que tipo de alimentação elétrica é necessária para este equipamento?**

Este forno requer alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, o que é comum em ambientes de cozinha profissional, assegurando um desempenho estável e potente.