

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



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico com Humidificação GN1/1 – 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.021	Modelo:	CH 10.1 EM
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CH 10.1 EM

Descricao Resumida

Forno convector elétrico com humidificação, capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Faixa de temperatura 40°-250°C. Ideal para HORECA. Dimensões: 890x795x980 mm.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico para HORECA — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, ideal para uso intensivo em hotelaria, restauração e cozinhas industriais, oferece uma performance culinária superior. Desenvolvido para otimizar processos e garantir resultados consistentes, o forno convector (também conhecido como forno combinado) com humidificação é a solução perfeita para chefs exigentes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança.

Com controlos intuitivos para temperatura, tempo e níveis de humidificação, este forno permite uma gestão precisa do processo de confeção. A sua funcionalidade de arrefecimento rápido da câmara e o ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha contribuem para uma operação flexível e eficaz, adaptando-se a diversas preparações culinárias, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

Aplicações

Este forno convector elétrico é a escolha ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e padarias que necessitam de um equipamento versátil e de alta capacidade. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 permite cozinhar grandes volumes, sendo perfeito para eventos, banquetes ou serviços de buffet. Garante uma cocção uniforme e controlada, essencial para a qualidade dos alimentos confeccionados em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1
Temperatura Convecção	40° - 250 °C
Níveis de Humidificação	5
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha

Característica	Detalhe
Funções Adicionais	Arrefecimento rápido da câmara
Estrutura	Aço inoxidável (exterior e câmara)
Câmara	Cantos arredondados para fácil limpeza
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado
Grelhas Incluídas	2 GN1/1
Dimensões (LPA)	890x795x980 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	630x440x710 mm
Distância entre Guias	70 mm
Potência Total	18.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	160 kg