

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter a Gás com Humidificação, 6xGN1/1 – 40°-250°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.020	Modelo:	CH 6.1 GM
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CH 6.1 GM

Descricao Resumida

Forno convetor a gás com humidificação para 6xGN1/1. Faixa de temp. 40°-250°C. Ideal para HORECA, com comandos intuitivos e câmara fácil de limpar.

Descricao Completa

Forno Convetor a Gás HORECA – Principais Vantagens

Este forno convetor a gás (também apelidado de forno combinado) é a solução ideal para cozinhas profissionais de hotelaria, restaurantes e pastelarias que procuram eficiência e precisão. Equipado com humidificação e capacidade para 6 tabuleiros GN1/1, permite uma cozedura uniforme e otimizada para uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

A construção robusta em aço inoxidável, com câmara de cantos arredondados, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional de ritmo acelerado. Com controlo intuitivo da temperatura, tempo e níveis de humidificação, chefes de cozinha podem alcançar resultados consistentes e de alta qualidade com mínima complexidade.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que exigem um desempenho superior no dia a dia. A sua versatilidade para cozedura por convecção, com temperaturas entre 40°C e 250°C, e a função de arrefecimento rápido da câmara, tornam-no indispensável para a preparação de grandes volumes de comida. A humidificação ajustável é um trunfo para produtos que requerem uma textura específica, como pão e certos pratos de carne.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm
Dimensões da câmara (LPA)	630x440x490 mm
Capacidade	6 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40 disponível)
Grelhas Incluídas	1 grelha GN1/1
Potência Total	12.5 kW

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G20)	1.322 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	985 / 971 g/h
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Distância entre Guias	70 mm
Peso	140 kg
Intervalo de Temperatura	40° - 250 °C
Níveis de Humidificação	5
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha
Construção Exterior e Câmara	Aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados para fácil limpeza
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado