

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Conveter a Gás com Humidificação GN 1/1 - 6 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.020B	Modelo:	CH 6.1 GM GPL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	140 kg	Dimensões:	890 x 795 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CH 6.1 GM GPL

Descricao Resumida

Forno convector a gás de 6 tabuleiros GN 1/1, com humidificação, comandos intuitivos e ventilador de 3 velocidades para uso profissional.

Descricao Completa

Forno convector gás — Forno Conveter a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na confecção de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de hotelaria e restauração. Concebido para otimizar o espaço e o tempo de preparação, oferece resultados culinários de excelência, desde cozeduras suaves a assados crocantes.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um forno fiável e de alto desempenho. A capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, com a opção de utilizar tabuleiros 60x40 cm (com kit opcional), permite uma produção em grande volume, adaptando-se a diversas necessidades. A funcionalidade de humidificação em 5 níveis e a ventilação com inversão de marcha asseguram que cada prato seja preparado à perfeição, mantendo a humidade e a textura ideais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	890x795x720 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	630x440x490 mm
Potência Total	12.5 kW
Consumo de Gás (G20)	1.322 m³/h
Consumo de Gás (G30/31)	985 / 971 g/h
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Distância entre Guias	70 mm
Peso	140 kg

Capacidade	6 tabuleiros GN 1/1
Temperatura de Convecção	40° - 250 °C
Níveis de Humidificação	5
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás pode ser usado no forno?

Este forno foi concebido para utilização com gás GPL, oferecendo flexibilidade na instalação em diversas cozinhas profissionais. Verifique sempre a compatibilidade da sua instalação antes de operar o equipamento.

É fácil de limpar o interior do forno?

Sim, a câmara interna possui cantos arredondados, um detalhe de design pensado para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene. Este aspeto é crucial para a manutenção diária em ambientes profissionais.

Quantos tabuleiros GN 1/1 comporta este forno?

O forno tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, ideal para operações com médio e grande volume de produção. Existe também um kit opcional para utilização de tabuleiros de 60x40 cm.

Quais as vantagens do vidro duplo na porta?

A porta com vidro duplo temperado e autoventilado mantém a temperatura exterior da porta baixa durante o funcionamento, prevenindo queimaduras. Oferece segurança adicional e uma visualização clara do processo de confeção.

Este equipamento possui controlo de humidificação?

Sim, o forno está equipado com 5 níveis de humidificação, permitindo um controlo preciso da humidade. Esta funcionalidade é essencial para obter resultados suculentos e para a confeção de uma vasta gama de produtos de panificação e pastelaria.