

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 Convector a Gás com Humidificação 10xGN1/1 - GPL

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.022B	Modelo:	CH 10.1 GM GPL
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CH 10.1 GM GPL

Descricao Resumida

Forno convector a gás 10xGN1/1 com humidificação, ideal para restauração. Controlo intuitivo de temperatura e 5 níveis de humidificação.

Descricao Completa

Forno Convector a Gás — Principais Vantagens

Este forno convector a gás (também conhecido como forno convetor) foi concebido para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de elevado ritmo de trabalho.

Com um controlo intuitivo de temperatura, tempo e humidificação, este equipamento permite cozinhar uma vasta gama de pratos com precisão, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. A função de humidificação em cinco níveis assegura que os alimentos mantêm a sua humidade ideal e textura, resultando em preparações de alta qualidade.

O design inteligente da câmara, com cantos arredondados, facilita sobremaneira a limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. A porta com vidro duplo temperado e autoventilado garante segurança térmica, mantendo a temperatura exterior baixa e protegendo os utilizadores.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras cozinhas industriais que necessitem de um equipamento versátil para cozedura em larga escala. A capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para operações de volume médio a elevado, minimizando o tempo de preparação e otimizando a produção. É particularmente adequado para estabelecimentos que beneficiam da flexibilidade de um forno a gás.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	890x795x980 mm
Dimensões da câmara (LPA)	630x440x710 mm
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1

Característica	Detalhe
Potência total	19.5 kW
Consumo gás (G20)	2.062 m³/h
Consumo gás (G30/31)	1536 / 1515 g/h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Distância entre guias	70 mm
Peso	180 kg
Temperatura convecção	40° - 250 °C
Níveis de humidificação	5 níveis
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha
Acessórios incluídos	2 grelhas GN1/1