

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno convector misto a gás com caldeira, 10 GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.101.781.006	<b>Modelo:</b>	EB101G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	EB101G

### Descricao Resumida

6 modos de confeção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor até 105°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de

alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração

100 programas disponíveis com 18 pré-definidos

Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática

Ajuste da humidade de 0 a 100%

Pré-aquecimento automático

Função de manutenção de temperatura

Arrefecimento automático da câmara do forno

Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada.

Limpeza automática com enxaguamento integrado

Possibilidade de interromper a lavagem do forno

TwinControl: duplicação das funções essenciais. Se a caldeira avariar o forno não pára e passa para o modo de injeção direta

Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga

Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido.

## Preço Sob Consulta

### Descricao Completa

Refeições por dia : 240

Dimensões (LPA) : 920x846x1069 mm

Dimensões câmara (LPA) : 630x535x722 mm

Distância entre guias : 67 mm

Potência total : 23 kW (Gás) + 3.3 kW (Elétrica)

Alimentação elétrica : 230V/1/50 Hz

Consumo gás (G20) : 2.43 m3/h

Consumo gás (G30/31) : 1.81 / 1.79 kg/h

Peso : 125 kg