

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 HI-TECH, 10xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.101.781.018	Modelo:	PJ102G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	PJ102G

Descricao Resumida

LCD tátil de grande dimensão.

7 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; Delta T.

80 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto.

Funções multiprodutos & multiTimer.

Menú «Meus favoritos».

Exibição no ecrã de texto ou imagens.

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

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 bomba química integrada.

Possibilidade de interromper a lavagem do forno.

TwinControl: duplicação das funções essenciais.

Modo segurança: se o painel ou o manípulo de comando partir é possível ativar o “safe mode” e o forno continua a trabalhar em convecção, em modo contínuo.

Análise contínua da qualidade da água.

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

Monitorização do histórico de consumo do forno.

Software FastPad® PC com USB plug.

Ligado a sonda de temperatura.

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

Preço Sob Consulta

Descricao Completa

Refeições por dia : 480

Dimensões (LPA) : 920x1171x1069 mm

Dimensões câmara (LPA) : 630x860x722 mm

Distância entre guias : 67 mm

Potência total : 23 kW (Gás) + 0.3 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 : 144 kg