

# 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, 20 GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.101.781.019	<b>Modelo:</b>	PJ201G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	PJ201G

### 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

Nos modelos de 20 níveis equipados com trolley e 3 ventiladores

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

## Preço Sob Consulta

### Descricao Completa

Refeições por dia : 470

Dimensões (LPA) : 990x862x1947 mm

Dimensões câmara (LPA) : 630x535x1446 mm

Distância entre guias : 65 mm

Potência total : 45.5 kW (Gás) + 0.7 kW (Elétrica)

Alimentação elétrica : 230V/1/50 Hz

Consumo gás (G20) : 4.81 m3/h

Consumo gás (G30/31) : 3.59 / 3.54 kg/h

Peso : 244 kg + 30 kg