

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 11xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.013	Modelo:	MC 11.1 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 11.1 G

Descricao Resumida

Forno combinado a gás 11xGN1/1 para cozinhas profissionais. Convecção e vapor direto, 150 programas, lavagem automática. Versátil e eficiente.

Descricao Completa

Forno Conveter Misto — Confeção Versátil e Eficiente

Este equipamento profissional redefine a arte de cozinhar em cozinhas industriais, oferecendo uma combinação perfeita de convecção e vapor direto para resultados culinários excepcionais. Concebido para otimizar o tempo e a qualidade da confeção, este aparelho é indispensável para estabelecimentos que procuram elevar o seu desempenho na cozinha. Com a capacidade de programar até 150 receitas, a sua equipa poderá replicar pratos complexos com consistência, garantindo a satisfação dos seus clientes.

A sua câmara de aço inoxidável, com cantos arredondados, assegura uma distribuição uniforme do calor e facilita a limpeza, um aspeto crucial para a manutenção da higiene em qualquer ambiente profissional. A funcionalidade de lavagem automática com detergente líquido poupa tempo precioso e garante que o forno misto esteja sempre pronto para o próximo serviço. A pega ergonómica e atérmica, juntamente com a porta de vidro duplo, oferece segurança e eficiência energética, tornando cada operação mais cómoda e segura.

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Desde grandes restaurantes e hotéis a serviços de catering e refeitórios empresariais, a sua versatilidade permite cozinhar, assar, gratinar e cozer a vapor uma variedade imensa de alimentos. A capacidade de 11 bandejas GN1/1 e os diversos modos de confeção adaptam-se perfeitamente às necessidades de produção de alto volume, mantendo a qualidade superior dos pratos. Prepare menus completos, reduza os tempos de espera e optimize os fluxos de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Câmara	Aço inoxidável com cantos arredondados e fundo em forma diamantada
Modo Convecção	20 a 270 °C (regulação percentual da humidade)

Modo Vapor	20 a 100 °C
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C
Função Delta T	30 a 150 °C
Capacidade	11 tabuleiros GN1/1
Programas Pré-definidos	150 (possibilidade de adicionar mais 150)
Passos por Programa	Até 6
Funções Adicionais	Cook & Hold, pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Porta	Vidro duplo com micro-switch (desliga ventiladores ao abrir)
Conectividade	Ligação USB
Ventiladores	2 velocidades selecionáveis com inversão de marcha
Lavagem	Automática com detergente líquido
Artigos Incluídos	1 embalagem de detergente líquido, 1 grelha GN1/1
Opcional	Kit de sobreposição para combinar com outros fornos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste forno convetor misto?

Este forno, projetado para cozinhas profissionais, dispõe de capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em simultâneo.

É possível programar receitas para automatizar a confeção?

Sim, o equipamento permite programar até 150 receitas pré-definidas e adicionar mais 150 programas personalizados, cada um até 6 passos, assegurando consistência e eficiência na sua ementa.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste forno industrial?

O forno possui um sistema de lavagem automática com detergente líquido, além de um vedante de porta removível e câmara com cantos arredondados, facilitando a higiene diária e prolongando a vida útil do aparelho.

Que tipos de confeção posso realizar com este equipamento?

Com modos de convecção (20-270 °C com humidade controlada) e vapor (20-100 °C), este aparelho

é versátil para assar, cozer a vapor, brasear e regenerar, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.

Este equipamento oferece alguma funcionalidade para otimizar o tempo?

Sim, o forno integra funções como pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido da câmara e a função Cook & Hold, que mantém os alimentos na temperatura ideal após a confeção, otimizando o seu tempo de serviço.