

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Conveter Misto a Gás 20xGN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.019	<b>Modelo:</b>	MC 20.2 G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 20.2 G

### Descricao Resumida

Forno industrial a gás, combinado com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais com alta demanda. Capacidade 20xGN2/1.

## Descricao Completa

### forno convetor misto gás — Forno Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento representa a vanguarda em fornos combinados, oferecendo uma versatilidade e eficiência excepcionais. A sua robustez, em aço inoxidável tanto na estrutura exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A inovadora câmara com cantos arredondados e fundo diamantado otimiza o escoamento da condensação, mantendo o ambiente de confeitaria ideal. Com a possibilidade de programar até 300 receitas e diversas funções automáticas para cozinhar, assar e até arrefecer rapidamente, este modelo a gás garante o controlo da humidade, essencial para resultados perfeitos.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho destaca-se em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes conceituados a hotéis com serviço de banquetes e empresas de catering. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN2/1 de inserção longitudinal permite preparar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a mão de obra. É ideal para a cozedura de carnes, peixes, vegetais, pastelaria e pão, assegurando sempre uma confeitaria uniforme e de alta qualidade. A funcionalidade Delta T é particularmente útil para carnes, permitindo um controlo preciso da temperatura interna e externa. Oferece uma solução B2B robusta e fiável para o setor da hotelaria.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	20xGN2/1
<b>Modo Convecção</b>	20-270 °C (humidade ajustável)
<b>Modo Vapor</b>	20-100 °C
<b>Sonda de Temperatura</b>	20-99 °C
<b>Função Delta T</b>	30-150 °C
<b>Programas Pré-definidos</b>	150 (expansível para 300)

<b>Programas Personalizáveis</b>	Até 6 passos
<b>Isolamento Térmico</b>	Porta com vidro duplo
<b>Ventiladores</b>	2 velocidades, inversão de marcha
<b>Limpeza</b>	Automática com pastilhas
<b>Conectividade</b>	Ligação USB
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 carro, 1 grelha GN2/1, 1 embalagem de detergente

## Perguntas Frequentes

---

### **Este forno convetor é adequado para grandes produções?**

Sim, com uma capacidade de 20 tabuleiros GN2/1 e programas personalizáveis, este equipamento é perfeitamente dimensionado para cozinhas de alta produção que exigem eficiência e consistência nos resultados culinários.

### **Quais as vantagens do modo vapor direto?**

O vapor direto permite uma injeção de vapor controlada diretamente na câmara, ideal para cozer alimentos delicados, manter a sua humidade e realçar os sabores, proporcionando uma confeção mais saudável e uniforme.

### **A limpeza do forno é complicada?**

Não, este forno industrial possui um sistema de lavagem automática com pastilhas, simplificando significativamente a manutenção e garantindo a higiene necessária para o seu funcionamento diário.

### **É possível programar receitas específicas?**

Absolutamente! O forno oferece 150 programas pré-definidos e a capacidade de adicionar mais 150 programas personalizados com até 6 passos, permitindo a memorização de receitas exclusivas do seu estabelecimento.

### **Qual a importância da função Delta T?**

A função Delta T é crucial para a cozedura de grandes peças de carne, pois monitoriza e ajusta a temperatura da câmara em relação à temperatura interna do alimento, garantindo uma cozedura precisa e suculenta do centro à superfície.