

# 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 Combinado a Gás, 20xGN1/1 Profissional Vapor Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.017	<b>Modelo:</b>	MC 20.1 G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 20.1 G

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20x GN1/1, ideal para cozedura eficiente e versátil em cozinhas de alta performance.

## Descricao Completa

### Forno Conveter Misto — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente foi desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes que necessitam de versatilidade e resultados excepcionais. A sua capacidade para combinar convecção com vapor direto permite um controlo preciso da cozedura, ideal para uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitos a legumes cozidos a vapor. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração de alta cadência.

A câmara interna, com cantos arredondados e fundo diamantado, facilita a limpeza e direciona eficientemente a condensação. Com 150 programas predefinidos e a possibilidade de criar mais 150, este forno oferece flexibilidade incomparável para otimizar os processos culinários. A função Cook & Hold mantém os alimentos na temperatura ideal após a cozedura, assegurando que chegam à mesa sempre perfeitos. A sua tecnologia avançada poupa tempo e energia, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha industrial que procure um desempenho superior. A sua grande capacidade de 20 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para preparar refeições para um elevado número de clientes, com uma estimativa de 300 refeições por dia. As diversas funções de cozedura adaptam-se a qualquer ementa, desde a padaria à charcutaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A lavagem automática com pastilhas simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	20x GN1/1
<b>Modo Convecção</b>	20 a 270 °C (regulação percentual de humidade)
<b>Modo Vapor</b>	20 a 100 °C
<b>Sonda de Temperatura</b>	20 a 99 °C

<b>Função Delta T</b>	30 a 150 °C (com sonda de temperatura)
<b>Programas</b>	150 pré-definidos + 150 programáveis (até 6 passos)
<b>Construção Exterior/Câmara</b>	Aço inoxidável
<b>Ventiladores</b>	2 velocidades selecionáveis com inversão de marcha
<b>Ligação</b>	USB
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 carro, 1 grelha GN1/1, 1 embalagem de pastilhas de detergente

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste aparelho de confeitaria?**

Este forno foi concebido para alta produção, permitindo a confeitaria simultânea em 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, ideal para cozinhas com elevada procura de refeições.

### **É possível controlar a humidade durante a confeitaria?**

Sim, o aparelho integra um sistema de regulação percentual da humidade no modo convecção, oferecendo um controlo preciso para obter os melhores resultados em diversos tipos de alimentos.

### **Como são realizados os programas de cozimento?**

O aparelho possui 150 programas pré-definidos para conveniência, e oferece a flexibilidade de programar adicionalmente 150 receitas personalizadas com até 6 passos cada.

### **A limpeza do interior é prática?**

A câmara em aço inoxidável apresenta cantos arredondados e um fundo especialmente concebido para direcionar a condensação para o esgoto, além de possuir um vedante de porta removível, facilitando significativamente a limpeza.

### **Quais os acessórios que vêm incluídos com o equipamento?**

O forno é fornecido com 1 carro de suporte, 1 grelha GN1/1 e 1 embalagem de detergente em pastilha para iniciar de imediato a utilização e manutenção do equipamento.