

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

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

Função Delta T	30 a 150 °C (com sonda de temperatura)
Programas	150 pré-definidos + 150 programáveis (até 6 passos)
Construção Exterior/Câmara	Aço inoxidável
Ventiladores	2 velocidades selecionáveis com inversão de marcha
Ligação	USB
Acessórios Incluídos	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.