

# 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



## Forno Combinado a Gás 7xGN2/1 com Vapor Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.021	<b>Modelo:</b>	MC 7.2 G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 7.2 G

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás 7xGN2/1 com vapor direto. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo cozedura versátil e resultados excepcionais.

## Descricao Completa

### Forno Conveter Misto — Confeção Versátil e Eficiente

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este forno combinado a gás oferece uma solução completa para a confeção de alimentos. A sua funcionalidade de vapor direto e o controlo preciso da humidade garantem resultados culinários excepcionais, desde assados suculentos a cozinhados a vapor perfeitamente tenros. A câmara de cozedura, com cantos arredondados, e o fundo em forma diamantada foram desenhados para otimizar a higiene e facilitar a limpeza, direcionando a condensação diretamente para o esgoto. Com a capacidade de programar até 300 receitas e diversas funções automáticas, este equipamento assegura uma operação intuitiva e consistente, fundamental para manter a qualidade e a eficiência no dia a dia da sua operação.

### Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, refeitórios, pastelarias e empresas de catering. A sua capacidade para tabuleiros GN2/1, combinada com a versatilidade de modos de cozedura e a robustez da construção em aço inoxidável, permite preparar grandes volumes de alimentos com precisão e rapidez. Seja para assar, cozer a vapor, regenerar ou até para processos de cozedura lenta como o Cook & Hold, este equipamento adapta-se às necessidades mais diversas, contribuindo para a otimização dos fluxos de trabalho e a padronização da qualidade nos pratos servidos. Perfeito para qualquer equipa de cozinha que procure um aliado fiável e de alto desempenho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7xGN2/1
Construção	Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados, fundo em forma diamantada
Modo Convecção	Regulação percentual da humidade, 20 a 270 °C

Característica	Detalhe
Modo Vapor	Vapor direto, 20 a 100 °C
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C
Função Delta T	30 a 150 °C
Entrada Grelhas/Containers	Longitudinal
Programas	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
Funções Adicionais	Cook & Hold, pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido da câmara
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Isolamento Térmico	Porta em vidro duplo
Pega	Ergonómica e atérmica
Segurança	Micro-switch desliga ventiladores na abertura da porta
Conectividade	Ligação USB
Ventiladores	2 velocidades seleccionáveis com inversão de marcha
Limpeza	Lavagem automática com pastilhas
Acessórios Incluídos	1 embalagem de detergente em pastilha, 1 grelha GN2/1
Refeições por dia	150

## Perguntas Frequentes

### 1. Que tipo de gás utiliza este forno?

Este forno opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e eficiente, ideal para cozinhas profissionais com acesso a esta fonte de energia.

### 2. É possível personalizar os programas de cozedura?

Sim, o equipamento permite memorizar até 150 programas de cozedura personalizados, cada um com até 6 passos, oferecendo grande flexibilidade para as suas receitas.

### 3. Como funciona a limpeza e manutenção do forno?

Este forno dispõe de um sistema de lavagem automática com pastilhas, simplificando a limpeza da câmara. O vedante da porta também é removível para uma higienização completa e fácil.

#### **4. Qual o benefício da função Cook & Hold?**

A função Cook & Hold permite cozinhar os alimentos e mantê-los à temperatura ideal após a cozedura, sem que percam qualidade, ideal para gerir o serviço em horários de pico.

#### **5. Consigo monitorizar a temperatura interna dos alimentos?**

Sim, o forno vem equipado com uma sonda de temperatura que permite monitorizar com precisão a temperatura interna dos alimentos, garantindo uma confeção perfeita e segura.