

# 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 Conveter Misto Elétrico 10xGN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.220.030	<b>Modelo:</b>	COMBI PLUS 10.1 E
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	COMBI PLUS 10.1 E

### Descricao Resumida

Forno convetor misto elétrico de alta performance para cozinhas profissionais, capacidade 10xGN1/1, estrutura em inox, display LCD e ventilador de 6 velocidades.

## Descricao Completa

### Forno convetor misto — Forno Misto — Principais Vantagens

Este sistema de confeção é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial moderna, aliando a versatilidade de um forno convetor com a eficiência do vapor direto. Concebido para o setor de restauração e hotelaria, permite confeccionar uma vasta gama de pratos com controlo preciso de temperatura e humidade, garantindo resultados excecionais e uma cozedura uniforme. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

### Aplicações Profissionais

O aparelho de confeção é ideal para operações de alto volume em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram otimizar a preparação de alimentos. Desde assados suculentos a vegetais no vapor, passando por produtos de padaria e pastelaria, este equipamento multifuncional adapta-se a diversas metodologias culinárias. A tecnologia de vapor direto e o ventilador de seis velocidades com inversão de marcha contribuem para uma cozedura mais rápida e para a preservação dos nutrientes e sabores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura exterior	Aço inoxidável
Câmara	Aço inoxidável com cantos arredondados
Painel de controlo	Display LCD com controlos intuitivos
Porta	Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado
Ventilação	Ventilador de 6 velocidades com inversão de marcha
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40 disponível)
Acessórios incluídos	2 grelhas GN1/1

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a capacidade máxima do equipamento?**

Este forno, ou oven, tem capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, com a possibilidade de usar um kit opcional para tabuleiros 60x40, adaptando-se às suas necessidades de produção.

### **2. Qual a principal vantagem do sistema de vapor direto?**

O vapor direto permite uma injeção de humidade precisa durante a confeção, ideal para cozer produtos delicados, evitar a perda de peso dos alimentos e garantir texturas e sabores perfeitos.

### **3. É fácil de limpar?**

Sim, a câmara interna do forno combinado possui cantos arredondados, uma característica de design que facilita a limpeza e manutenção diária, promovendo a higiene na sua cozinha.

### **4. Este modelo profissional é adequado para pastelaria?**

Com a opção de kit para tabuleiros 60x40 e a precisão no controlo de temperatura e humidade, este forno convetor é perfeitamente adequado para diversas aplicações em pastelaria e padaria.

### **5. Quais os benefícios do ventilador com inversão de marcha?**

O ventilador de 6 velocidades com inversão de marcha assegura uma distribuição de calor e humidade uniforme na câmara, resultando numa cozedura homogénea dos alimentos e evitando pontos frios ou quentes excessivos.