

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: 10/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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.