

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 Profissional a Gás, 20 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.009	Modelo:	MEQ 20.1 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MEQ 20.1 G

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas de alta demanda com controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este equipamento de confeitaria robusto oferece uma versatilidade excepcional no preparo de alimentos. A sua câmara em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza, enquanto o fundo diamantado direciona eficientemente a condensação residual para o esgoto. Prepare uma vasta gama de pratos com precisão, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade para a sua ementa diária.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis de quatro e cinco estrelas, restaurantes de alta cozinha, serviços de catering e refeitórios empresariais. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 e as múltiplas funções de cozedura permitem gerir grandes quantidades de alimentos com eficiência, tornando-o indispensável para equipas que procuram otimizar o tempo de preparo e manter um padrão elevado de serviço. Perfeito para estabelecimentos que necessitam de um desempenho fiável e duradouro.

Características Técnicas

Capacidade	20xGN1/1
Material Exterior/Câmara	Aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados, fundo diamantado
Modo Convecção	50 a 270°C
Modo Vapor	50 a 100°C
Modo Misto	50 a 270°C
Quantidade de vapor	Ajustável (no modo convecção com vapor)
Timer	0 a 120 minutos e modo contínuo

Ventiladores	Inversão de marcha, micro-switch na porta
Vedante da porta	Removível para limpeza
Isolamento Térmico	Porta em vidro duplo
Pega	Ergonómica e atérmica
Funcionalidade Adicional	Arrefecimento rápido da câmara
Acessórios incluídos	1 carro, 1 grelha GN1/1 (modelos 20 níveis)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno combinado é mais adequado?

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento com elevada capacidade e versatilidade.

Quais são os principais benefícios de ter controlo de temperatura no modo de vapor?

O controlo preciso da temperatura no modo de vapor (50 a 100°C) permite cozinhar delicadamente, preservar os nutrientes dos alimentos e obter texturas ideais, evitando o sobrecozimento.

Como é que a função de inversão de marcha dos ventiladores melhora a cozedura?

A inversão de marcha dos ventiladores assegura uma distribuição uniforme do calor e do vapor dentro da câmara, resultando numa cozedura homogénea e consistente para todos os alimentos, independentemente da sua posição.

É fácil limpar o equipamento após o uso?

Sim, a câmara com cantos arredondados, o fundo diamantado que direciona a condensação e o vedante da porta removível foram concebidos para facilitar a limpeza e manter os mais altos padrões de higiene.

Este equipamento inclui acessórios standard para utilização imediata?

Sim, o forno é fornecido com 1 carro e 1 grelha GN 1/1, permitindo-lhe começar a utilizá-lo de imediato para as suas necessidades de cozedura profissional.