

# 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



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Profissional a Gás, 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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

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

<b>Ventiladores</b>	Inversão de marcha, micro-switch na porta
<b>Vedante da porta</b>	Removível para limpeza
<b>Isolamento Térmico</b>	Porta em vidro duplo
<b>Pega</b>	Ergonómica e atérmica
<b>Funcionalidade Adicional</b>	Arrefecimento rápido da câmara
<b>Acessórios incluídos</b>	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.