

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado a Gás 10xGN1/1, Vapor Direto

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|-----------------------|
| SKU: | MS1101.220.031A | Modelo: | COMBI PLUS 10.1 G GPL |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 890 x 795 x 980 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | COMBI PLUS 10.1 G GPL |

Descricao Resumida

Forno combinado industrial a gás com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Ideal para cozinhas profissionais exigentes com vapor direto.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional a gás com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 representa uma solução robusta e versátil para cozinhas de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara, assegura durabilidade e uma higiene impecável. O vapor direto integrados ao design permite uma cozedura precisa, ideal para uma vasta gama de pratos, enquanto os controlos intuitivos simplificam a operação diária.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este forno convetor misto é ideal para preparar uma grande variedade de alimentos, desde assados a vaporizados, com controlo total sobre o processo. A capacidade standard para tabuleiros GN1/1, com a opção de adaptar para 60x40 cm, maximiza a flexibilidade, permitindo gerir grandes volumes de produção sem comprometer a qualidade.

Integrar este aparelho na sua cozinha profissional significa elevar a eficiência e a qualidade das suas preparações culinárias, resultando numa melhoria significativa do serviço e da satisfação do cliente.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------|--|
| Estrutura exterior | Aço inoxidável |
| Câmara | Aço inoxidável com cantos arredondados |
| Controlos | Display LCD intuitivo |
| Porta | Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado |
| Ventilador | 6 velocidades com inversão de marcha |
| Capacidade | 10 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40 disponível) |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|-----------------|
| Acessórios incluídos | 2 grelhas GN1/1 |
| Dimensões (LPA) | 890x795x980 mm |

Perguntas Frequentes

É possível utilizar tabuleiros de outras dimensões neste equipamento?

Sim, o fornecido vem com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, mas existe um kit opcional que permite a utilização de tabuleiros de 60x40 cm, ampliando as suas possibilidades culinárias.

Como é que o controlo de temperatura e humidade é feito?

O forno combinado possui vapor direto e um sistema de ventilador com 6 velocidades e inversão de marcha, permitindo um controlo preciso e uniforme da cozedura e hidratação dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

A câmara interna do forno possui cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

Quais as vantagens do vidro duplo temperado na porta?

A porta com vidro duplo temperado e autoventilado garante que a temperatura exterior permaneça baixa, aumentando a segurança em ambientes de cozinha movimentados e protegendo o utilizador de queimaduras.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Com a sua capacidade e funcionalidades profissionais, este equipamento é perfeito para restaurantes de dimensão média a grande, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha que necessite de um forno versátil e de alto desempenho.