

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Misto a Gás, 10 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	COMBI PLUS 10.1 G

Descricao Resumida

Forno convector misto a gás, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade 10xGN1/1, estrutura em inox e ventilador de 6 velocidades para cozinhados perfeitos.

Descricao Completa

Forno convector misto a gás — Forno Combi a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional é uma solução robusta e versátil para qualquer cozinha que exija eficiência e resultados culinários de excelência. Projetado com acabamento exterior e câmara em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção. O seu display LCD oferece controlos intuitivos, tornando a operação simples e acessível para todos os utilizadores.

Com uma câmara interna que possui cantos arredondados, a limpeza é significativamente facilitada, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico. A porta de vidro duplo temperado e autoventilado, equipada com pega atérmica, assegura a máxima segurança ao manter a temperatura exterior da porta controlada, protegendo a sua equipa de queimaduras.

O potente ventilador de seis velocidades com inversão de marcha permite uma distribuição homogénea do calor, permitindo cozinhados uniformes. A capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, com a possibilidade de um kit opcional para tabuleiros 60x40, torna este forno industrial ideal para produções de médio e grande volume.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno convector misto é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração. É perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas e padarias que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozinhar, assar, estufar e cozer a vapor uma diversidade de pratos, desde carnes e peixes até produtos de pastelaria e legumes. A sua capacidade e funcionalidade de vapor direto permitem otimizar os tempos de confeção e preservar os nutrientes dos alimentos, elevando a qualidade da ementa oferecida.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Convector Misto (Vapor Direto) a Gás
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40 disponível)

Característica	Detalhe
Estrutura	Exterior e câmara em aço inoxidável
Controlo	Display LCD com controlos intuitivos
Câmara	Cantos arredondados para fácil limpeza
Porta	Duplo vidro temperado, autoventilada, pega atérmica
Ventilação	6 velocidades com inversão de marcha
Acessórios Incluídos	2 grelhas GN1/1
Dimensões (LPA)	890x795x980 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento de queima indicado?

Este forno é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos com precisão e eficiência. A sua versatilidade permite uma ampla variedade de métodos de confeção.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno industrial pode suportar?

O forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 e pode ser adaptado com um kit opcional para tabuleiros de 60x40, maximizando a flexibilidade nas suas preparações culinárias.

O que significa "vapor direto" neste equipamento?

O sistema de vapor direto injeta água diretamente na câmara de cozedura, criando vapor instantaneamente. Esta funcionalidade é crucial para uma confeção saudável e para a manutenção da humidade dos alimentos, resultando em pratos mais suculentos e saborosos.

Este forno é fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara interna foi concebida com cantos arredondados, o que simplifica significativamente o processo de limpeza. Além disso, o aço inoxidável na estrutura exterior e na câmara contribui para uma manutenção higiénica e duradoura do equipamento.

A segurança da porta é uma preocupação?

Não, a porta possui vidro duplo temperado e é autoventilada, garantindo que a sua temperatura exterior permaneça baixa. A pega atérmica oferece um manuseamento seguro, protegendo a sua equipa durante o uso intensivo na cozinha profissional.