

# 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



Hotelequip.pt

## Micro-ondas Profissional 34L com 10 Níveis Potência

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1165.777.003	<b>Modelo:</b>	MW 34.14
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	20.2 kg	<b>Dimensões:</b>	553 x 488 x 343 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MW 34.14

### Descricao Resumida

Micro-ondas profissional 34L com estrutura em aço inoxidável, 3 fases de cozedura e 10 níveis de potência para otimizar o seu negócio.

## Descricao Completa

### Micro-Ondas Profissional — ondas Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, restaurantes e serviços de catering, proporcionando conveniência e durabilidade. Com um interior e exterior robustos em aço inoxidável e uma câmara selada com acabamento cerâmico, este forno assegura uma longa vida útil e fácil manutenção. A versatilidade do seu funcionamento, juntamente com o design intuitivo, torna-o uma adição valiosa para qualquer ambiente gastronómico. É uma solução eficiente para os seus operadores e um parceiro de confiança para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para refeitórios, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento de micro-ondas é perfeito para aquecer, descongelar e cozinhar uma variedade de alimentos de forma rápida e uniforme. As suas múltiplas fases de cozedura e os dez níveis de força permitem uma adaptabilidade excepcional a diferentes tipos de pratos e necessidades culinárias. A funcionalidade de descongelação e a capacidade de programar até 100 receitas garantem eficiência e consistência no serviço diário. O temporizador de 60 minutos apoia a gestão rigorosa do tempo na cozinha profissional.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	553x488x343 mm
Dimensões da Câmara	370x385x230 mm
Capacidade	34 litros
Potência de Saída	1.4 kW
Potência Absorvida	1.9 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	20.2 kg

Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Câmara	Aço inoxidável selada com acabamento cerâmico
Fases de Cozedura	3
Níveis de Potência	10
Painel de Controlo	Touchpad com funções variadas
Temporizador	60 minutos
Função Descongelação	Sim
Magnétron	1
Ecrã	LED
Filtro	Removível

## Perguntas Frequentes

---

### **Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para cozinhas profissionais, tais como restaurantes, hotéis, cafés, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aquecimento ou descongelação eficiente e com grande volume de utilização. A sua construção robusta foi pensada para o uso intensivo nestes ambientes.

### **Quais as vantagens do interior em aço inoxidável e acabamento cerâmico?**

O interior em aço inoxidável, aliado ao acabamento cerâmico, garante uma limpeza fácil, maior resistência à corrosão e uma distribuição de calor mais uniforme. Estes materiais contribuem significativamente para a durabilidade do forno e para a higiene alimentar.

### **É possível programar receitas personalizadas neste micro-ondas?**

Sim, o painel de controlo com touchpad permite configurar e memorizar até 100 programas diferentes. Esta funcionalidade é extremamente útil para garantir a consistência na preparação dos pratos e otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### **O forno possui função de descongelação?**

Sim, este equipamento integra uma função de descongelação que facilita a preparação de alimentos congelados, assegurando que os produtos são descongelados de forma eficaz e higiénica antes da cozedura, poupando tempo valioso.

### **Quais são os benefícios de ter 10 níveis de potência?**

Os 10 níveis de potência oferecem uma flexibilidade notável, permitindo ajustar a intensidade de aquecimento de acordo com o tipo de alimento e a receita específica. Esta versatilidade resulta em pratos melhor cozinhados e otimização do consumo de energia.