

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico 7xGN1/1 e 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.004	Modelo:	MEQ 7 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	920 x 802 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEQ 7 E

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 ou 60x40. Versátil, eficiente e durável para cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Conveter Misto — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais mais dinâmicas, este equipamento de confeitaria oferece uma solução versátil para uma variedade de utilizações. A sua estrutura e câmara em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a higiene, características cruciais em ambientes de hotelaria e restauração. Desfrute de um controlo preciso sobre os processos de cozedura, com modos de convecção, vapor e misto, que permitem ajustar a temperatura para resultados excepcionais em qualquer preparação culinária.

A inversão de marcha dos ventiladores assegura uma distribuição de calor uniforme pelo interior, cozinhando os alimentos de forma homogénia. A porta de vidro duplo, com um isolamento térmico perfeito, contribui para a eficiência energética e a segurança na operação. Além disso, a pega ergonómica e atérmica aumenta o conforto do utilizador, enquanto o micro-switch de segurança interrompe o funcionamento dos ventiladores ao abrir a porta, protegendo o utilizador e o ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este forno multicooker é ideal para um leque variado de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas de empresas e hotéis de grande porte. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm e de pastelaria permite a confeitaria em grande volume, sendo perfeito para otimizar o tempo e a produção. Seja para assar, cozer a vapor ou combinar ambas as funções, este aparelho elétrico adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de ementa, desde pratos de carne e peixe a legumes e sobremesas, garantindo sempre a máxima qualidade.

A função de arrefecimento rápido da câmara é particularmente útil em serviços com alta rotação, agilizando a preparação para novos ciclos de cozedura. A facilidade de limpeza, possibilitada pelo vedante da porta removível e pela câmara com cantos arredondados, minimiza o tempo de inatividade e contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Características Técnicas

Refeições por Dia	70
-------------------	----

Dimensões (LPA)	920x802x850 mm
Potência Total	9.3 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	7x GN1/1 / 7x (600x400)
Distância entre Guias	75 mm
Ventiladores	2
Peso	95 kg
Modo Convecção	50 a 270°C
Modo Vapor	50 a 100°C
Modo Misto	50 a 270°C
Timer	0 a 120 minutos e modo contínuo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este equipamento tem capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 ou 7 tabuleiros de 600x400 mm, permitindo a confeção de refeições para até 70 pessoas por dia. Ideal para operações de médio a grande porte.

É possível cozinhar com diferentes modos de confeção?

Sim, o forno oferece modos de convecção, vapor e misto. Pode ajustar a temperatura de 50 a 270°C em convecção e misto, e de 50 a 100°C no modo vapor, garantindo versatilidade na cozinha.

Como é feita a limpeza e manutenção deste forno?

A limpeza é simplificada pela câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada, que direciona a condensação para o esgoto. O vedante da porta é removível, facilitando uma higienização completa sem esforço adicional.

Este forno garante uma cozedura uniforme dos alimentos?

Absolutamente. Os ventiladores com inversão de marcha garantem uma distribuição de calor consistente por toda a câmara, resultando numa cozedura uniforme e eficiente, sem pontos quentes ou frios.

Quais são as vantagens de ter a porta com vidro duplo?

A porta com vidro duplo proporciona excelente isolamento térmico, o que contribui para a eficiência energética do forno. Além disso, permite monitorizar o processo de cozedura sem abrir a porta, mantendo a temperatura interna estável e segura.