

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Misto Elétrico 7xGN1/1 e 60x40 – Refrigeração Rápida

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.004	Modelo:	MEQ 7 E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MEQ 7 E

Descricao Resumida

Forno convector misto elétrico profissional, 7xGN1/1 e 60x40, 9.3 kW. Ideal para 70 refeições/dia em hotelaria e restauração. Inclui refrigeração rápida.

Descricao Completa

Forno Convector Misto Elétrico – Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências de cozinhas profissionais, este forno convector misto (também conhecido como forno combinado) garante uma performance excepcional e uma durabilidade notável. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, assegura uma higiene impecável e resistência à corrosão, fatores cruciais para o setor HORECA e hotelaria. A câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada facilita a drenagem da condensação, simplificando a limpeza e manutenção diária, otimizando o seu investimento a longo prazo.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Com modos de convecção, vapor e misto, é possível alcançar temperaturas precisas entre 50 a 270°C, adaptando-se a uma vasta gama de técnicas culinárias. A capacidade de ajustar a quantidade de vapor em modo convecção com vapor permite um controlo superior sobre a humidade, resultando em pratos suculentos e com texturas perfeitas. Além disso, a função de arrefecimento rápido da câmara maximiza a eficiência operacional, permitindo uma transição ágil entre diferentes preparações.

Aplicações

Este forno é uma solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar os processos de confeção. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 e 60x40 torna-o perfeito para a preparação simultânea de diversos pratos, garantindo uniformidade e qualidade. A inversão de marcha dos ventiladores assegura uma distribuição de calor homogénea, essencial para assados, pães e sobremesas com resultados consistentes. É um equipamento indispensável para estabelecimentos que valorizam a eficiência energética e a segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por Dia	70

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	920x802x850 mm
Potência Total	9.3 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade GN	7x GN1/1
Capacidade Tabuleiros	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 contínuo
Isolamento	Porta em vidro duplo
Segurança	Micro-switch desliga ventiladores na abertura da porta