

# 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 a Gás 7xGN1/1 e 60x40

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.005	<b>Modelo:</b>	MEQ 7 G
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.065 kg	<b>Dimensões:</b>	920 x 862 x 908 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MEQ 7 G

### Descricao Resumida

Forno industrial combinado a gás de alta performance, 7 níveis GN1/1 e 60x40. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza tempo e resultados.

## Descricao Completa

### forno combinado a gás — Forno Gás Combinado — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo intenso de cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este forno industrial a gás destaca-se pela robustez e versatilidade. O seu design em aço inoxidável, com câmara de cantos arredondados, assegura uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene exigidos. A funcionalidade inovadora de direcionar a condensação para o esgoto simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipado com modos de convecção, vapor e misto, é a solução ideal para uma confeitaria variada, permitindo ajustar a temperatura entre 50 a 270°C para os modos de convecção e misto, e de 50 a 100°C para o vapor. Os ventiladores com inversão de marcha garantem uma distribuição uniforme do calor, enquanto o vedante da porta, facilmente removível, facilita a limpeza completa. A porta em vidro duplo oferece um isolamento térmico perfeito, contribuindo para a eficiência energética do equipamento e a segurança no local de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, padarias e cozinhas de grande volume que necessitam de um desempenho elevado e resultados consistentes. A sua capacidade de operar com tabuleiros GN 1/1 e 60x40 torna-o extremamente versátil para qualquer tipo de confeitaria, desde assados e pratos a vapor até produtos de pastelaria delicados. A função de arrefecimento rápido da câmara melhora o fluxo de trabalho, permitindo uma transição ágil entre diferentes tipos de preparação, otimizando assim a produtividade da sua cozinha.

### Características Técnicas

Refeições por dia	70
Dimensões (LPA)	920x862x908 mm
Potência total	13.5 kW (Gás) + 0.3 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	7x GN1/1 ou 7x 600x400
Distância entre guias	75 mm
Ventiladores	2

Consumo de gás (G20)	1.429 m <sup>3</sup> /h
Consumo de gás (G30/G31)	1.065 kg/h
Peso	107 kg
Estrutura	Exterior e câmara em aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados, fundo em forma diamantada
Modos de confeitura	Convecção, Vapor, Misto
Temperatura Convecção/Misto	50 a 270°C
Temperatura Vapor	50 a 100°C
Tempo	0 a 120 minutos e modo contínuo
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atérmica, micro-switch
Guias	Laterais para GN1/1 e 60x40
Acessórios incluídos	1 grelha GN1/1

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno aceita?**

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros GN 1/1 ou 7 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diversos tamanhos e tipos de confeitura.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados facilitam a limpeza. Além disso, o vedante da porta é removível e o fundo da câmara permite direcionar a condensação para o esgoto, simplificando significativamente a manutenção diária.

### **Quais os modos de confeitura disponíveis e a que temperaturas?**

O forno oferece três modos: convecção (50-270°C), vapor (50-100°C) e misto (50-270°C), permitindo uma vasta gama de preparações culinárias.

### **Este equipamento é adequado para pastelaria?**

Sim, a sua capacidade de operar com tabuleiros de 600x400 mm, juntamente com os modos de convecção e misto, tornam-no ideal para a confeitura de produtos de pastelaria que exigem precisão na temperatura.

### **Que tipo de ligação de gás é necessária?**

O forno funciona a gás, com consumo de 1.429 m<sup>3</sup>/h para G20 e 1.065 kg/h para G30/G31, exigindo uma instalação profissional adequada ao tipo de gás utilizado no seu estabelecimento.