

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado a Gás 10xGN1/1 - Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.007	<b>Modelo:</b>	MEQ 10 G
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.577 kg	<b>Dimensões:</b>	920 x 862 x 1133 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MEQ 10 G

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta performance, capacidade para 10x GN1/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

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

Concebido para resistir às exigências diárias de cozinhas profissionais, este forno combinado a gás oferece uma versatilidade excepcional, permitindo cozinhar uma vasta gama de pratos com precisão. A sua robustez e funcionalidades avançadas garantem resultados culinários superiores, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos alimentos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho fiável e consistente. Adapta-se com mestria a diversas técnicas de culinária, desde cozedura a vapor até assados e gratinados, permitindo aos chefs explorar a criatividade sem limites. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 e 60x40 torna-o especialmente adequado para operações de grande volume.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura exterior e câmara	Aço inoxidável
Câmara interna	Cantos arredondados e fundo em forma diamantada para escoamento de condensação
Modo convecção	Temperatura regulável de 50 a 270°C
Modo vapor	Temperatura regulável de 50 a 100°C
Modo misto	Temperatura regulável de 50 a 270°C
Convecção com vapor	Quantidade de vapor ajustável
Timer	0 a 120 minutos e modo contínuo

Característica	Detalhe
Ventiladores	Com inversão de marcha
Vedante da porta	Removível para limpeza fácil
Isolamento térmico	Porta com vidro duplo
Pega	Ergonómica e atérmica
Micro-switch na porta	Desliga automaticamente os ventiladores ao abrir
Função	Arrefecimento rápido da câmara
Capacidade de guias	10x GN1/1 ou 10x (600x400)
Distância entre guias	75 mm
Ventiladores	3
Refeições por dia	100
Dimensões (LPA)	920x862x1133 mm
Potência total	20.5 kW + 0.6 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Consumo gás (G20)	2.116 m3/h
Consumo gás (G30/G31)	1.577 kg/h
Peso	130 kg

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade deste forno combinado?

Este equipamento tem uma capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400, ideal para cozinhas de média e grande dimensão onde o volume de confeção é considerável.

### 2. Quais os modos de confeção disponíveis?

O forno oferece três modos distintos: convecção, vapor e misto, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados a cozedura delicada a vapor.

### 3. É fácil de limpar?

Sim, a câmara em aço inoxidável com cantos arredondados e o vedante de porta removível facilitam

a limpeza, assegurando a higiene e a manutenção adequada do equipamento.

#### **4. Que tipo de energia utiliza este forno?**

Este modelo funciona a gás, com uma potência elétrica adicional para o controlo e funcionalidades auxiliares, garantindo uma operação eficiente e potente.

#### **5. Posso utilizar tabuleiros de diferentes formatos?**

Sim, o forno é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1 e tabuleiros de pastelaria 60x40, proporcionando flexibilidade para diversas aplicações na sua cozinha profissional.