

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 20xGN1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.008	Modelo:	MEQ 20.1 E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MEQ 20.1 E

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade para 20 bandejas GN1/1, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, permitindo uma confeção precisa e eficiente através dos seus modos de convecção, vapor e misto. Concebido para otimizar o fluxo de trabalho, garante resultados culinários de excelência, elevando a qualidade das refeições servidas em qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração. Com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1, a sua escala é perfeita para operações de grande volume, como serviços de catering e refeitórios.

Aplicações Profissionais

O forno profissional elétrico é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a precisão da temperatura e a capacidade de cozinhados variados são cruciais. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha sensata para ambientes de alta produção, enquanto a flexibilidade dos modos de cozedura permite preparar desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, satisfazendo as mais diversas ementas.

Forno combinado elétrico — Características Técnicas

Capacidade:	20 tabuleiros GN1/1
Temperatura (Convecção):	50 a 270°C
Temperatura (Vapor):	50 a 100°C
Temperatura (Misto):	50 a 270°C
Timer:	0 a 120 minutos e modo contínuo
Ventiladores:	Com inversão de marcha
Isolamento:	Porta com vidro duplo
Construção:	Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável

**Características da
Câmara:**

Cantos arredondados, fundo diamantado para direcionar
condensação

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno combi?

Este equipamento possui uma capacidade generosa para 20 tabuleiros de tamanho GN1/1, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos de restauração com alto volume de clientes.

Que tipos de confeitaria posso realizar?

Poderá usufruir de cozedura por convecção, vapor e um modo misto que combina ambos, permitindo uma vasta gama de técnicas culinárias desde assar a vapor, garantindo versatilidade na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara interna possui cantos arredondados e um fundo diamantado que facilita a drenagem da condensação, além de um vedante de porta removível, simplificando significativamente a limpeza.

Posso controlar o tempo e a temperatura com precisão?

O forno dispõe de um timer ajustável de 0 a 120 minutos, com opção de modo contínuo, e permite a regulação precisa da temperatura em todos os modos de cozedura, assegurando o controlo total sobre o processo culinário.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, isolamento térmico eficiente e funcionalidades como ventiladores com inversão de marcha e porta com micro-switch, foi concebido para suportar o uso contínuo e exigente de uma cozinha industrial.