

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fornor Conveter Misto Elétrico – 20x GN1/1 para Cozinhas Profissionais

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 convetor misto elétrico de alta capacidade 20x GN1/1, ideal para hotelaria e restauração. Potência de 30 kW, dimensões 970x1030x1880 mm.

Descricao Completa

Forno Convetor Misto Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor misto elétrico (também conhecido como forno combinado) foi concebido para o rigor das cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade excecional com os seus três modos de funcionamento: convecção, vapor e misto. A sua robustez, aliada às funções de controlo de temperatura e vapor, permite um cozinhado preciso e uniforme, essencial para a qualidade gastronómica em grandes volumes.

A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo as exigências de higiene e segurança. Funcionalidades como o isolamento térmico avançado e o sistema de arrefecimento rápido contribuem para a eficiência energética e para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

O equipamento é acompanhado por um carro e uma grelha GN1/1, otimizando o aproveitamento da capacidade de 20 tabuleiros, o que o torna ideal para operações de grande escala.

Aplicações

Perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um forno com capacidade e versatilidade para preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a cozidos a vapor delicados. A sua capacidade de 20x GN1/1 adapta-se a produções intensivas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	300
Dimensões (LPA)	970x1030x1880 mm
Potência Total	30 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre Guias	65 mm
Ventiladores	2
Peso	400 kg
Estrutura e Câmara	Aço inoxidável
Modo Convecção	50 a 270°C
Modo Vapor	50 a 100°C
Modo Misto	50 a 270°C
Convecção com Vapor	Ajuste de quantidade de vapor
Timer	0 a 120 minutos e contínuo
Ventilação	Inversão de marcha
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Porta	Vidro duplo com pega ergonómica e atérmica
Segurança	Micro-switch desliga ventiladores na abertura da porta
Funcionalidades Adicionais	Arrefecimento rápido da câmara, fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1