

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado a Gás 20x GN1/1 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.101.810.009	Modelo:	MEQ 20.1 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MEQ 20.1 G

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta capacidade, 20x GN1/1, perfeito para cozinhas profissionais. Modos convecção, vapor e misto para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Descubra a excelência culinária com este forno combinado (também conhecido como forno convector) a gás de alta capacidade, projetado para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais exigentes. A sua robusta construção em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior quanto na câmara interna, garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

Equipado com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1, este equipamento permite uma produção massiva de refeições, alcançando até 300 por dia. Os diversos modos de cocção – convecção, vapor e misto – oferecem versatilidade incomparável para preparar uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor, com controlo preciso de temperatura e humidade. A facilidade de limpeza é assegurada pela vedante da porta removível e pela câmara com cantos arredondados, que direcionam a condensação eficientemente para o esgoto.

Aplicações

Este forno combinado a gás é ideal para estabelecimentos que requerem elevada capacidade de produção e versatilidade culinária, como restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, casas de banquetes e serviços de catering. É a solução perfeita para chefs que procuram um equipamento fiável para múltiplas técnicas de cocção, desde a confeção de grandes quantidades de proteína até à preparação delicada de vegetais e sobremesas, tudo com controlo otimizado da cozedura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por Dia	300
Dimensões (LPA)	970x1030x1880 mm
Potência Total	29 kW (Gás) + 1.5 kW (Elétrica)

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre Guias	65 mm
Ventiladores	2 (com inversão de marcha)
Consumo Gás (G20)	3.069 m³/h
Consumo Gás (G30/G31)	2.287 kg/h
Peso	440 kg
Estrutura e Câmara	Aço inoxidável
Modo Convecção	50 a 270°C
Modo Vapor	50 a 100°C
Modo Misto	50 a 270°C
Temporizador	0 a 120 minutos e modo contínuo
Isolamento	Porta em vidro duplo
Acessórios Incluídos	1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis)