

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Vapor Direto, 7xGN1/1

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1101.810.001 | Modelo: | D 7.1 Compact |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 108 kg | Dimensões: | 523 x 906 x 877 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | D 7.1 Compact |

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com vapor direto e capacidade para 7 tabuleiros GN1/1, ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e precisão.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Cozinhe com Excelência — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico com vapor direto representa uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A câmara, concebida com cantos arredondados e um fundo diamantado, facilita a drenagem da condensação, promovendo um ambiente de confeção higiénico e eficiente. O sistema de vapor direto assegura a cozedura precisa e a manutenção da textura e sabor dos alimentos. Com programas automáticos e controlo de humidade, alcançará resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o ideal para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios e pastelarias. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha. A funcionalidade de sonda de temperatura e Delta T, aliada aos 150 programas pré-definidos (com possibilidade de expansão), proporciona controlo total sobre o processo de confeção, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. É a escolha perfeita para chefs que procuram precisão, eficiência e adaptabilidade.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Dimensões (LPA) | 523x906x877 mm |
| Potência | 8.8 kW |
| Alimentação Elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Capacidade | 7x GN1/1 ou 14x GN1/2 |
| Distância entre Guias | 67 mm |
| Peso | 108 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros GN1/1 ou 14 tabuleiros GN1/2, oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades de confeitaria.

2. É possível remover o vedante da porta para limpeza?

Sim, o vedante da porta é removível, o que facilita uma limpeza completa e assegura a higienização do equipamento após cada utilização.

3. O forno inclui programas de confeitaria automáticos?

Sim, o equipamento dispõe de 150 programas pré-definidos de fábrica, com a funcionalidade de adicionar outros 150 programas personalizados para as suas receitas exclusivas.

4. Como é feita a lavagem do interior da câmara?

O forno possui um sistema de lavagem automática que utiliza detergente líquido, simplificando a manutenção e garantindo a limpeza profunda da câmara.

5. Quais são as principais vantagens da função Delta T na confeitaria?

A função Delta T permite cozimentos prolongados e de baixa temperatura, ideal para carnes, resultando em pratos mais tenros e suculentos, preservando ao máximo os nutrientes e sabores.