

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico Profissional 11x GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.002	<b>Modelo:</b>	D 11.1 Compact
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	132 kg	<b>Dimensões:</b>	523 x 906 x 1145 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	D 11.1 Compact

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional de 15 kW, com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas de alta produção.

## Descricao Completa

### Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional distingue-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo ideal para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada assegura uma distribuição uniforme do calor e um escoamento eficaz da condensação. A capacidade de operar em modo convecção com regulação percentual da humidade e em modo vapor direto oferece precisão inigualável na preparação de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar os seus processos culinários.

### Aplicações Profissionais

Concebido para satisfazer as necessidades de cozinhas profissionais, este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e instituições que requerem um desempenho constante e resultados culinários de excelência. A sua capacidade de 11 tabuleiros GN 1/1 ou 22 tabuleiros GN 1/2 permite preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, enquanto as diversas funções, como o Delta T e os programas personalizáveis, conferem total controlo ao chef. A limpeza automática e a porta com micro-switch contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	523x906x1145 mm
<b>Potência</b>	15 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade</b>	11x GN 1/1 ou 22x GN 1/2
<b>Distância entre Guias</b>	67 mm
<b>Peso</b>	132 kg

<b>Estrutura Exterior e Câmara</b>	Aço Inoxidável
<b>Sonda de Temperatura</b>	20 a 99 °C, com Função Delta T (30 a 150 °C)
<b>Modo Convecção</b>	20 a 270 °C com regulação percentual da humidade
<b>Modo Vapor</b>	20 a 100 °C
<b>Programas</b>	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
<b>Funções Adicionais</b>	Cook & Hold, Pré-aquecimento automático, Lavagem automática, Arrefecimento rápido
<b>Ventiladores</b>	2 com 2 velocidades seleccionáveis e inversão de marcha
<b>Outras Características</b>	Vedante da porta removível, Porta em vidro duplo, Pega ergonómica e atérmica, Ligação USB

## Perguntas Frequentes

### 1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Sim, é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento de alta performance e versatilidade na preparação de alimentos.

### 2. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno comporta?

O forno tem capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1 ou, alternativamente, 22 tabuleiros GN 1/2, otimizando a confeção de grandes quantidades.

### 3. É possível programar diferentes receitas no forno?

Certamente, dispõe de 150 programas pré-definidos e permite a criação de mais 150 programas personalizados com até 6 passos cada, garantindo flexibilidade total.

### 4. Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

Este modelo possui um sistema de lavagem automática com detergente líquido e um vedante da porta removível, facilitando a higiene diária e mantendo o equipamento em ótimas condições.

### 5. Quais as principais vantagens do modo "vapor direto" e "convecção com humidade"?

O modo vapor direto é perfeito para cozedura suave e preservação dos nutrientes, enquanto o modo convecção com controlo de humidade permite assados uniformes e crocantes, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.