

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Misto Elétrico 7xGN1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.010	Modelo:	MC 7.1 E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 7.1 E

Descricao Resumida

Forno convetor misto elétrico 7xGN1/1 com sistema de vapor direto. Capacidade para 80 refeições/dia, 150 programas e limpeza automática.

Descrição Completa

forno convetor misto elétrico — Forno Convetor Compacto — Principais Vantagens

O forno convetor elétrico misto com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 é um equipamento de confeção fundamental para qualquer cozinha profissional. Construído com câmara e estrutura exterior em aço inoxidável, robusto e fácil de higienizar, este forno assegura durabilidade e excelência em operações diárias intensas. Ideal para uma vasta gama de técnicas culinárias que requerem controlo preciso de temperatura e humidade.

Permite cozinhar uma variedade de pratos, desde assados perfeitos a vapores delicados, graças aos modos de convecção e vapor direto. A regulação percentual da humidade no modo convecção e a sonda de temperatura de precisão garantem resultados consistentes em cada utilização, otimizando a qualidade das suas criações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras unidades de restauração que procuram um desempenho fiável e eficiente. A sua funcionalidade e capacidade de programação avançada tornam-no indispensável para preparar refeições para até 80 pessoas por dia, ideal para serviços de almoço, jantar ou eventos de média dimensão. Facilita a gestão de múltiplas tarefas na cozinha com rapidez e eficácia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7x GN 1/1
Material (Estrutura e Câmara)	Aço inoxidável
Câmara de Cozedura	Cantos arredondados, fundo diamantado para condensação
Modo Convecção	20 a 270 °C, regulação percentual da humidade
Modo Vapor	20 a 100 °C

Característica	Detalhe
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C, função Delta T (30 a 150 °C)
Entrada de Grelhas/Containers	Longitudinal
Programas Pré-definidos	150 (possibilidade de adicionar mais 150)
Passos por Programa	Até 6 passos
Funções Adicionais	Cook & Hold, pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atérmica, micro-switch de segurança
Vedante da Porta	Removível para limpeza
Ventiladores	2 velocidades selecionáveis, inversão de marcha
Ligação	USB
Lavagem	Automática com detergente líquido
Refeições por Dia	80
Acessórios Incluídos	1 embalagem de detergente líquido, 1 grelha GN1/1
Opcional	Kit de sobreposição para fornos (MC 7.1 E + MC 7.1 E ou MC 7.1 E + MC 11.1 E)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de tabuleiros para o meu negócio?

Este forno foi concebido para 7 tabuleiros GN 1/1, sendo perfeito para estabelecimentos que servem até 80 refeições diárias, como restaurantes de pequeno a médio porte ou pastelarias que necessitam de versatilidade na confeção.

Este forno convetor permite cozinhar com vapor direto?

Sim, este equipamento oferece a funcionalidade de vapor direto, permitindo cozinhar a temperaturas entre 20 e 100 °C, ideal para preservar a humidade e os nutrientes dos alimentos.

Posso programar as minhas próprias receitas e personalizá-las?

Absolutamente! Além dos 150 programas pré-definidos, é possível criar e guardar até mais 150 programas personalizados, cada um com até 6 passos, para garantir a consistência das suas criações culinárias.

Como é realizada a limpeza e manutenção do forno profissional?

A limpeza é simplificada através de um sistema de lavagem automática com detergente líquido, e o vedante da porta é facilmente removível para uma higienização completa e sem esforço.

É possível empilhar este forno com outros equipamentos?

Sim, com o kit de sobreposição opcional, poderá empilhar este forno com outro modelo MC 7.1 E ou com um MC 11.1 E, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.