

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 7xGN1/1 (Vapor Direto)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.101.810.011	Modelo:	MC 7.1 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 7.1 G

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional, 7xGN1/1, ideal para hotelaria e restauração. Estrutura em aço inoxidável, múltiplos modos de cozedura e 150 programas.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este forno combinado a gás (também conhecido como forno convetor) é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Com capacidade para 7 tabuleiros GN1/1, permite preparar uma vasta gama de pratos, desde assados e cozidos a vapor, com controlo preciso de temperatura e humidade. A estrutura exterior e câmara em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração exigentes.

A tecnologia de vapor direto assegura resultados culinários de excelência, preservando os nutrientes e o sabor dos alimentos. A câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada facilita a drenagem da condensação, contribuindo para uma operação higiénica e eficiente. Com programas pré-definidos e a função Cook Hold, este equipamento otimiza o tempo de preparação e mantém os alimentos na temperatura ideal para servir.

O isolamento térmico superior e a porta de vidro duplo minimizam a perda de calor, resultando em menor consumo de energia e maior segurança. A pega ergonómica e atérmica, juntamente com o vedante da porta removível, simplificam o manuseamento e a manutenção diária, garantindo um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo.

Aplicações

Este forno combinado é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, refeitórios industriais, empresas de catering e outras unidades de restauração que necessitem de um equipamento robusto e multifuncional. A sua capacidade de 7x GN1/1 ou 14x GN1/2 permite gerir um volume considerável de refeições, tornando-o indispensável em cozinhas com elevada produção diária, servindo aproximadamente 80 refeições.

Ideal para a confeção de uma grande variedade de pratos, desde carnes e peixes assados, legumes a vapor, até produtos de pastelaria e panificação que beneficiam de um ambiente de cozedura controlado em termos de humidade e temperatura. A flexibilidade dos modos de cozedura e a programação intuitiva suportam ementas diversificadas e processos culinários complexos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	80
Capacidade	7x GN1/1 ou 14x GN1/2
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	796x811x801 mm
Potência total	12.4 kW (Gás + Elétrico)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Ventiladores	1 (com 2 velocidades e inversão de marcha)
Consumo gás (G20)	1.228 m³/h
Consumo gás (G30/G31)	0.915 kg/h
Peso	125 kg
Programas	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
Funções de Cozedura	Convecção (20-270 °C), Vapor (20-100 °C), Sonda de Temperatura (20-99 °C), Delta T (30-150 °C), Cook Hold, Pré-aquecimento automático
Conectividade	Ligação USB