

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Conveter Misto Elétrico, 11xGN1/1, Vapor Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.012	<b>Modelo:</b>	MC 11.1 E
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 11.1 E

### Descricao Resumida

Forno convetor misto elétrico com capacidade para 11x GN1/1. Ideal para 150 refeições/dia, potência de 16.4 kW. Perfeito para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Misto Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor misto elétrico, também conhecido como forno combinado, eleva o padrão de excelência na sua cozinha profissional, combinando funcionalidade de convecção e vapor direto para resultados culinários superiores. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, com câmara e exterior do equipamento no mesmo material, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo exigente da restauração moderna e hotelaria.

Com a sua capacidade de 11 tabuleiros GN1/1 e a possibilidade de cozinhar até 150 refeições por dia, este equipamento foi projetado para otimizar a eficiência da sua operação. A funcionalidade de vapor direto e a regulação percentual da humidade permitem cozeduras precisas, desde os 20 °C até os 270 °C, assegurando pratos sempre perfeitos. A sua ligação USB e os 150 programas predefinidos, com espaço para mais 150 personalizáveis em até 6 passos, oferecem versatilidade incomparável.

### Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, refeitórios, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento versátil e de alta capacidade para diversas técnicas culinárias. Perfeito para assar, cozer a vapor, brasear, regenerar e manter alimentos quentes com a função Cook & Hold, garantindo a qualidade dos pratos em serviços prolongados.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	11 tabuleiros GN1/1 ou 22 tabuleiros GN1/2
Refeições por dia	150
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	796x811x1093 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência total</b>	16.4 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Ventiladores</b>	1 (com 2 velocidades e inversão de marcha)
<b>Peso</b>	140 kg
<b>Material</b>	Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável
<b>Controlo de humidade</b>	Regulação percentual no modo convecção
<b>Programas</b>	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
<b>Conetividade</b>	Ligação USB
<b>Funcionalidades</b>	Cook & Hold, lavagem automática, arrefecimento rápido, pré-aquecimento automático
<b>Acessórios incluídos</b>	1 embalagem de detergente líquido, 1 grelha GN1/1