

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Conveter Misto a Gás, 11x GN1/1, Vapor Direto

### Informacoes do Produto

|               |                 |                |           |
|---------------|-----------------|----------------|-----------|
| <b>SKU:</b>   | MS1.101.810.013 | <b>Modelo:</b> | MC 11.1 G |
| <b>Marca:</b> | Magnus          | <b>EAN:</b>    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Marca</b>  | Magnus    |
| <b>Modelo</b> | MC 11.1 G |

### Descricao Resumida

Forno convetor misto a gás, 11x GN1/1, 16 kW. Ideal para HORECA, com modos convecção, vapor e misto, e 150 programas. Perfaz 150 refeições/dia.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Misto a Gás — Principais Vantagens

Este forno convetor misto a gás (também apelidado de forno combinado), com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, destaca-se pela sua versatilidade e eficiência. Projetado para o setor HORECA e cozinhas industriais, oferece soluções de cocção avançadas, combinando os modos de convecção, vapor direto e misto para resultados excepcionais em qualquer tipo de prato.

A sua estrutura robusta em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados garantem durabilidade e facilidade de limpeza. Com uma regulação precisa de humidade no modo convecção e uma vasta gama de temperaturas, este equipamento permite cozinhar desde pão e pastelaria a carnes e vegetais, assegurando texturas e sabores ideais. A função Cook Hold mantém os alimentos quentes e frescos após a confeção, otimizando o serviço e reduzindo desperdícios.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, refeitórios, pastelarias e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozinhar grandes volumes. A sua capacidade de 11 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para preparar refeições para até 150 pessoas por dia, desde assados e grelhados a cozidos a vapor e produtos de padaria.

### Especificações Técnicas

| Característica        | Detalhe                         |
|-----------------------|---------------------------------|
| Refeições por dia     | 150                             |
| Capacidade            | 11x GN1/1 ou 22x GN1/2          |
| Distância entre guias | 67 mm                           |
| Dimensões (LPA)       | 796x811x1093 mm                 |
| Potência total        | 16 kW (gás) + 0.5 kW (elétrica) |

| <b>Característica</b>          | <b>Detalhe</b>                                      |
|--------------------------------|---|
| <b>Alimentação elétrica</b>    | 230V/1/50 Hz  |
| <b>Ventiladores</b>            | 1 (com 2 velocidades e inversão)                    |
| <b>Consumo gás (G20)</b>       | 1.693 m³/h  |
| <b>Consumo gás (G30/G31)</b>   | 1.262 kg/h  |
| <b>Peso</b>                    | 150 kg  |
| <b>Temperatura (Convecção)</b> | 20 a 270 °C (c/ regulação humidade)                 |
| <b>Temperatura (Vapor)</b>     | 20 a 100 °C   |
| <b>Sonda de Temperatura</b>    | 20 a 99 °C (c/ função Delta T)                      |
| <b>Programas</b>               | 150 pré-definidos + 150 programáveis (até 6 passos) |
| <b>Conectividade</b>           | USB   |