

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico Vapor Direto, 7xGN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.020	<b>Modelo:</b>	MC 7.2 E
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	125 kg	<b>Dimensões:</b>	1045 x 932 x 808 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MC 7.2 E

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas de alta produção. Versatilidade e eficiência.

## Descricao Completa

### Forno combinado elétrico — Forno Convector Misto – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados culinários de excelência. Projetado com estrutura e câmara em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A sua capacidade de cocção mista permite-lhe preparar uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor, com controlo preciso de temperatura e humidade. A intuitiva programação e funções automatizadas simplificam as operações diárias, tornando-o um parceiro indispensável para qualquer chef. Obtenha refeições uniformemente cozinhadas e suculentas, sem esforço, elevando o padrão da sua oferta gastronómica.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para restaurantes de média e grande dimensão, hotelaria, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um forno de alto desempenho. A capacidade para 7 tabuleiros GN2/1 torna-o perfeito para produções em larga escala, otimizando o tempo e a mão de obra. Seja para confeção de carnes, peixes, legumes ou padaria, este convector misto elétrico adapta-se às mais diversas exigências. A função *Cook & Hold* é um grande trunfo para serviços de catering e eventos, permitindo manter os alimentos à temperatura ideal após a confeção, garantindo a qualidade e frescura até ao momento de servir.

### Características Técnicas

Refeições por dia	150
Capacidade	7x GN2/1
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	1045x932x808 mm
Potência total	16.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Número de Ventiladores	1

<b>Peso</b>	125 kg
<b>Modo convecção</b>	20 a 270 °C (humidade percentual)
<b>Modo vapor</b>	20 a 100 °C
<b>Sonda de Temperatura</b>	20 a 99 °C
<b>Função Delta T</b>	30 a 150 °C
<b>Programas</b>	150 pré-definidos (até 6 passos), 150 adicionais
<b>Lavagem</b>	Automática com pastilhas

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

Este forno foi concebido para atender a grandes cozinhas, comportando até 7 tabuleiros GN2/1, ideal para estabelecimentos com um volume de produção elevado.

### **É possível cozinhar a vapor e em convecção simultaneamente?**

Sim, este forno é um modelo misto que oferece controlo de humidade percentual no modo convecção e também um modo dedicado a vapor, permitindo uma grande flexibilidade culinária.

### **Como é feita a limpeza do equipamento?**

A limpeza é simplificada graças à função de lavagem automática com pastilhas, e o vedante da porta é removível para facilitar uma higienização completa manual.

### **Que tipo de pratos posso preparar neste forno?**

A versatilidade deste forno permite a confeção de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos, pão e pastelaria, até cozinhados delicados a vapor, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

### **Quais as vantagens da função Delta T na confeção?**

A função Delta T permite cozinhar com uma diferença constante de temperatura entre a câmara e o núcleo do alimento, proporcionando uma cozedura mais uniforme e suave, ideal para carnes grandes e delicadas.