

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Conveter Misto a Gás 7xGN2/1 – Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.101.810.021	Modelo:	MC 7.2 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 7.2 G

Descricao Resumida

Forno convetor misto a gás 7xGN2/1 para hotelaria e restauração. Cozinha até 150 refeições/dia com controlo de humidade, vapor e função Delta T.

Descricao Completa

Forno Convetor Misto a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este forno combi a gás (também apelidado de forno combinado a gás) oferece uma solução culinária avançada para estabelecimentos que exigem resultados excepcionais e eficiência operacional.

A estrutura exterior e a câmara são integralmente fabricadas em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. A câmara, com cantos arredondados e um fundo em forma diamantada, foi pensada para direcionar eficazmente a condensação para o esgoto, otimizando a higiene e minimizando a manutenção.

Este equipamento permite cozinhar no modo convecção com regulação percentual da humidade, variando de 20 a 270 °C, e no modo vapor, de 20 a 100 °C. A sonda de temperatura integrada monitoriza com precisão a cocção entre 20 a 99 °C, enquanto a função Delta T otimiza a cozedura de 30 a 150 °C, assegurando uniformidade e qualidade.

Com programas acessíveis e personalizáveis, este forno é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e controlo total sobre o processo de confeção, contribuindo para a redução do consumo energético através do seu isolamento térmico avançado.

Aplicações

Ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, refeitórios empresariais e catering, onde a produção de grandes volumes de refeições diárias (até 150) é uma constante. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN2/1 torna-o perfeito para assar, cozer a vapor, estufar e regenerar alimentos, adaptando-se a diversos tipos de cozinhas profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	150
Capacidade	7x GN2/1

Característica	Detalhe
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	1045x932x808 mm
Potência total	16 kW + 0.5 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Ventiladores	1
Consumo gás (G20)	1.693 m³/h
Consumo gás (G30/31)	1.262 kg/h
Peso	125 kg