

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Conveter Misto a Gás 11x GN2/1 (Vapor Direto) | Cozinha HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.101.810.015	<b>Modelo:</b>	MC 11.2 G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 11.2 G

### Descricao Resumida

Forno convetor misto a gás de 11x GN2/1 (vapor direto), ideal para 300 refeições/dia em cozinhas profissionais. Potência de 23 kW e 0,7 kW (elétrica).

## Descricao Completa

### Forno Convetor Misto a Gás 11x GN2/1 — Principais Vantagens

Este forno convetor misto a gás, também conhecido como forno combinado, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência. Com capacidade para 11 tabuleiros GN2/1, este equipamento permite cozinhar grandes volumes de refeições, garantindo sempre resultados de excelência e economizando tempo.

A estrutura robusta em aço inoxidável, tanto exterior quanto na câmara de cozedura, assegura durabilidade e uma limpeza facilitada. O design interior com cantos arredondados e fundo diamantado direciona eficazmente a condensação para o esgoto, mantendo o ambiente de cozedura higienizado.

Desfrute de múltiplos modos de cozedura: convecção com controlo de humidade, vapor direto e cozedura com sonda de temperatura. Estas funcionalidades avançadas, juntamente com 150 programas pré-definidos e a possibilidade de criar mais 150, oferecem uma flexibilidade inigualável para qualquer prato. A função Delta T e o sistema Cook Hold otimizam a qualidade e a manutenção dos alimentos.

Pensado para o dia a dia atarefado da cozinha, este forno dispõe de ventiladores de duas velocidades com inversão de marcha automática, porta com vedante removível para limpeza profunda e uma pega ergonómica atérmica. A segurança é reforçada com um micro-switch que desliga os ventiladores ao abrir a porta, e a porta de vidro duplo oferece excelente isolamento térmico.

### Aplicações

Este forno de alto desempenho é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de preparar até 300 refeições por dia. Ideal para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar alimentos de forma consistente e precisa, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Refeições por dia</b>	300
<b>Capacidade</b>	11x GN2/1
<b>Distância entre guias</b>	67 mm
<b>Dimensões (LPA)</b>	1045x932x1088 mm
<b>Potência total (Gás)</b>	23 kW
<b>Potência elétrica</b>	0.7 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Ventiladores</b>	1
<b>Consumo Gás (G20)</b>	2.328 m3/h
<b>Consumo Gás (G30/G31)</b>	1.735 kg/h
<b>Peso</b>	225 kg