

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

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