

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico 20xGN1/1, Função Vapor Direto, 30 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.016	Modelo:	MC 20.1 E
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 20.1 E

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 30 kW para 20xGN1/1, ideal para cozinhas profissionais de alto volume. Funções convecção, vapor e sonda de temperatura.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico 20xGN1/1 — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico (também conhecido como forno convector) foi meticulosamente desenhado para satisfazer as exigências da hotelaria e restauração, integrando funcionalidades avançadas que otimizam o processo de convecção. Com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1, é a solução ideal para cozinhas de grande volume, garantindo eficiência e resultados culinários de excelência, desde a cozedura à vaporização.

A sua construção em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, assegura uma durabilidade superior e facilidade de manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. A câmara, com cantos arredondados e fundo em forma diamantada, foi pensada para direcionar a condensação diretamente para o esgoto, mantendo o ambiente de cozedura otimizado e simplificando a limpeza diária. A porta em vidro duplo confere um isolamento térmico perfeito, contribuindo para a poupança energética e a segurança.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais em hotéis, restaurantes de grande dimensão, hospitais, instituições de catering e cantinas industriais. A sua capacidade e funcionalidades avançadas permitem a preparação de um vasto leque de pratos, desde assados e pratos a vapor até a regeneração, sendo perfeito para estabelecimentos que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos com precisão e consistência. A função Cook & Hold e os programas personalizáveis tornam-no versátil para diversas necessidades gastronómicas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	300
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre guias	65 mm

Dimensões (LPA)	970x1103x1880 mm
Potência total	30 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Ventiladores	2
Peso	400 kg
Modo Convecção	20 a 270 °C (c/ regulação de humidade)
Modo Vapor	20 a 100 °C
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C
Função Delta T	30 a 150 °C
Programas	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
Limpeza	Automática com pastilhas