

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Conveter Misto a Gás 20xGN1/1 (Vapor Direto)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.101.810.017	<b>Modelo:</b>	MC 20.1 G
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 20.1 G

### Descricao Resumida

Forno convetor misto a gás de 20xGN1/1 (vapor direto), ideal para 300 refeições/dia. Potência de 29kW, com 150 programas para máxima versatilidade em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Misto a Gás 20xGN1/1 — Principais Vantagens

Este forno convetor misto de elevada capacidade (também conhecido como forno combinado profissional) é a solução ideal para cozinhas de grande volume, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente para até 300 refeições diárias. A sua construção robusta em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados, juntamente com o fundo diamantado que direciona a condensação para o esgoto, facilitam a limpeza e asseguram durabilidade.

Com modos de convecção, vapor e sonda de temperatura, oferece versatilidade para diversas preparações culinárias, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor delicados. A funcionalidade Delta T e a presença de 150 programas pré-definidos, expansíveis, otimizam o processo, permitindo que os chefs se concentrem na criatividade.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que exigem máxima eficiência e qualidade. A capacidade para 20 tabuleiros GN1/1 torna-o indispensável para produções em larga escala, seja na preparação de pratos principais, acompanhamentos ou sobremesas.

A entrada longitudinal das grelhas facilita a manipulação de grandes volumes, e as funções avançadas como Cook Hold asseguram que os alimentos se mantenham na temperatura ideal após a cozedura, crucial para serviços de buffet ou preparação antecipada.

### Especificações Técnicas

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

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Dimensões (LPA)</b>	970x1103x1880 mm
<b>Potência total</b>	29 kW + 1.5 kW (Elétrica)
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Ventiladores</b>	2
<b>Consumo gás (G20)</b>	3.069 m³/h
<b>Consumo gás (G30/G31)</b>	2.287 kg/h
<b>Peso</b>	440 kg