

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Misto Elétrico Industrial 20x GN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.810.018	<b>Modelo:</b>	MC 20.2 E
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	480 kg	<b>Dimensões:</b>	970 x 1420 x 1880 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MC 20.2 E

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico industrial de 20x GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Confeção eficiente, economia de energia e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Forno Convector Misto Elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o ambiente exigente das cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade na confeção através da combinação de convecção e vapor direto. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN2/1 permite confeccionar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, ideal para serviços de restauração de alta procura, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

A estrutura em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene. Funções programáveis e a sonda de temperatura com Delta T otimizam o processo culinário, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua equipa. O sistema de lavagem automática com pastilhas torna a manutenção do aparelho rápida e simples.

### Aplicações Profissionais

Este forno combinado é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A capacidade de 20 tabuleiros GN2/1 permite a preparação simultânea de diversos pratos, desde assados e cozidos a vapor até pratos mais delicados que exigem controlo preciso da temperatura e humidade. A versatilidade do modelo elétrico adapta-se a diferentes configurações de cozinha, garantindo uma instalação prática e segura.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Refeições por dia	500
Capacidade	20x GN2/1
Distância entre guias	65 mm
Dimensões (LPA)	970x1420x1880 mm
Potência total	52 kW

Característica	Especificação
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Ventiladores	2
Peso	480 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

Este forno foi concebido para alta produção, sendo capaz de confeccionar até 500 refeições por dia, utilizando 20 tabuleiros Gastronorm GN2/1 para otimizar o espaço.

### **Este equipamento possui funcionalidades de lavagem automática?**

Sim, o forno inclui um sistema de lavagem automática com pastilhas, o que facilita a manutenção e garante a higiene ideal do equipamento após o uso.

### **É possível programar ciclos de confeção personalizados?**

Absolutamente. O equipamento dispõe de 150 programas pré-definidos e a capacidade de adicionar mais 150 programas personalizados, com até 6 passos cada, para se adaptar às suas necessidades específicas.

### **Como o forno lida com a humidade durante a cozedura por convecção?**

O forno permite uma regulação percentual da humidade no modo convecção, com uma câmara que possui um fundo em forma diamantada para direccionar eficientemente a condensação para o esgoto.

### **Quais as principais características de segurança e eficiência energética?**

A segurança é assegurada por uma pega ergonómica e atérmica, e uma porta com micro-switch que desliga os ventiladores ao abrir. O isolamento térmico é perfeito com porta de vidro duplo, contribuindo para a eficiência energética.