

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Misto a Gás 20xGN2/1 (Vapor Direto)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.101.810.019	Modelo:	MC 20.2 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 20.2 G

Descricao Resumida

Forno profissional misto a gás com vapor direto, capacidade para 20xGN2/1, ideal para 500 refeições diárias. Permite cozedura versátil por convecção e vapor.

Descricao Completa

Forno Conveter Misto a Gás — Principais Vantagens

Este forno conveter misto a gás (também conhecido como forno combinado) foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, permitindo a preparação de até 500 refeições por dia. Com a sua capacidade para 20 tabuleiros GN2/1, otimiza o fluxo de trabalho e garante uma versatilidade excepcional nas técnicas culinárias.

A combinação de modo convecção com regulação de humidade e vapor direto oferece precisão inigualável no controlo da cozedura, desde 20 °C a 270 °C. Funcionalidades como a sonda de temperatura e a função Delta T, aliadas a 150 programas pré-definidos e a possibilidade de criar mais 150, asseguram resultados culinários consistentes e de elevada qualidade.

O design robusto em aço inoxidável, com câmara de cantos arredondados e fundo diamantado, facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene. O vedante da porta removível e a pega ergonómica e atérmica contribuem para a segurança e o conforto operacional no quotidiano de uma cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento de alta performance e versatilidade. Perfeito para assar, cozer, estufar, e cozinhar a vapor, adaptando-se a uma vasta gama de pratos desde guisados a sobremesas e pão. A capacidade de 20 tabuleiros GN2/1 torna-o adequado para estabelecimentos que precisam de otimizar a preparação de um grande número de porções simultaneamente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	500
Capacidade	20x GN2/1
Distância entre guias	65 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	970x1420x1880 mm
Potência total	40 kW (Gás) + 1.5 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Ventiladores	2
Consumo gás G20	4.127 m3/h
Consumo gás G30/G31	3.076 kg/h
Peso	520 kg
Estrutura e Câmara	Aço inoxidável
Modo Convecção	20 a 270 °C (c/ regulação 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 (até 6 passos) + 150 personalizáveis
Funções Adicionais	Cook Hold, Pré-aquecimento automático, Conexão USB
Ventilação	2 velocidades seleccionáveis, inversão de marcha