

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Misto a Gás 20xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.019	Modelo:	MC 20.2 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 20.2 G
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno industrial a gás, combinado com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais com alta demanda. Capacidade 20xGN2/1.

Descricao Completa

forno convetor misto gás — Forno Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento representa a vanguarda em fornos combinados, oferecendo uma versatilidade e eficiência excepcionais. A sua robustez, em aço inoxidável tanto na estrutura exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A inovadora câmara com cantos arredondados e fundo diamantado otimiza o escoamento da condensação, mantendo o ambiente de confeitaria ideal. Com a possibilidade de programar até 300 receitas e diversas funções automáticas para cozinhar, assar e até arrefecer rapidamente, este modelo a gás garante o controlo da humidade, essencial para resultados perfeitos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho destaca-se em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes conceituados a hotéis com serviço de banquetes e empresas de catering. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN2/1 de inserção longitudinal permite preparar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a mão de obra. É ideal para a cozedura de carnes, peixes, vegetais, pastelaria e pão, assegurando sempre uma confeitaria uniforme e de alta qualidade. A funcionalidade Delta T é particularmente útil para carnes, permitindo um controlo preciso da temperatura interna e externa. Oferece uma solução B2B robusta e fiável para o setor da hotelaria.

Características Técnicas

Capacidade	20xGN2/1
Modo Convecção	20-270 °C (humidade ajustável)
Modo Vapor	20-100 °C
Sonda de Temperatura	20-99 °C
Função Delta T	30-150 °C
Programas Pré-definidos	150 (expansível para 300)

Programas Personalizáveis	Até 6 passos
Isolamento Térmico	Porta com vidro duplo
Ventiladores	2 velocidades, inversão de marcha
Limpeza	Automática com pastilhas
Conectividade	Ligação USB
Acessórios Incluídos	1 carro, 1 grelha GN2/1, 1 embalagem de detergente

Perguntas Frequentes

Este forno convetor é adequado para grandes produções?

Sim, com uma capacidade de 20 tabuleiros GN2/1 e programas personalizáveis, este equipamento é perfeitamente dimensionado para cozinhas de alta produção que exigem eficiência e consistência nos resultados culinários.

Quais as vantagens do modo vapor direto?

O vapor direto permite uma injeção de vapor controlada diretamente na câmara, ideal para cozer alimentos delicados, manter a sua humidade e realçar os sabores, proporcionando uma confeção mais saudável e uniforme.

A limpeza do forno é complicada?

Não, este forno industrial possui um sistema de lavagem automática com pastilhas, simplificando significativamente a manutenção e garantindo a higiene necessária para o seu funcionamento diário.

É possível programar receitas específicas?

Absolutamente! O forno oferece 150 programas pré-definidos e a capacidade de adicionar mais 150 programas personalizados com até 6 passos, permitindo a memorização de receitas exclusivas do seu estabelecimento.

Qual a importância da função Delta T?

A função Delta T é crucial para a cozedura de grandes peças de carne, pois monitoriza e ajusta a temperatura da câmara em relação à temperatura interna do alimento, garantindo uma cozedura precisa e suculenta do centro à superfície.