

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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, 7xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.011	Modelo:	MC 7.1 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 7.1 G
Energia	Gás
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno convector misto a gás, 7xGN1/1, para cozinhas profissionais. Versátil com modos de convecção e vapor, programas automáticos e limpeza fácil. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e eficiência do nosso forno convector a gás, uma solução robusta para cozinhas profissionais. Desenvolvido para oferecer uma cocção precisa e uniforme, este equipamento otimiza o tempo de preparação e melhora a qualidade dos seus pratos. A estrutura em aço inoxidável, tanto exterior quanto na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração.

Equipado com funcionalidades avançadas como a regulação percentual da humidade e a função Cook & Hold, este forno combinado permite uma confeção variada, desde assados suculentos a cozinhados a vapor. A sonda de temperatura inclusa e os programas automáticos asseguram resultados consistentes, enquanto a porta com vidro duplo e pega atérmica proporcionam segurança e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de grande volume, refeitórios e hotéis que procuram maximizar a produção culinária sem comprometer a qualidade. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite cozinhar grandes quantidades em simultâneo, sendo perfeito para serviços de catering ou para preparar refeições em larga escala. A versatilidade do modo convecção e vapor adapta-se a diversas técnicas culinárias.

Com um design pensado para a eficiência, este equipamento assegura uma distribuição homogénea do calor, crucial para pratos que exigem precisão. Além disso, a sua funcionalidade de lavagem automática e o vedante da porta removível simplificam a limpeza diária, um fator importante em qualquer cozinha profissional. Pode ainda ser sobreposto com outros fornos, otimizando o espaço na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7x GN1/1

Característica	Detalhe
Estrutura	Exterior e câmara em aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados e fundo em forma diamantada para esgoto de condensação
Modo Convecção	20 a 270 °C (com 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)
Funções Adicionais	Cook & Hold, pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atómica, micro-switch de segurança
Conectividade	Ligação USB
Ventilação	2 velocidades seleccionáveis com inversão de marcha
Manutenção	Vedante da porta removível, lavagem automática com detergente líquido
Extras	1 embalagem de detergente líquido, 1 grelha GN1/1, kit de sobreposição opcional
Refeições por dia	80

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros de tamanho GN1/1, permitindo a confeção de múltiplos pratos ou grandes volumes de comida. A entrada longitudinal facilita o manuseamento dos tabuleiros.

É possível cozinhar com diferentes modos neste equipamento?

Sim, o forno oferece modos de convecção com regulação de humidade, vapor e uma sonda de temperatura para controlo preciso. Estas opções permitem uma vasta gama de técnicas culinárias para diversas necessidades.

A limpeza do forno é um processo complicado?

Não, a limpeza é simplificada pela sua função de lavagem automática com detergente líquido e pelo

vedante da porta que é removível. A câmara com cantos arredondados também contribui para uma higiene mais fácil e eficaz.

Que tipo de programação está disponível no forno?

O equipamento dispõe de 150 programas pré-definidos para conveniência e permite a criação de mais 150 programas personalizados. Cada programa pode ter até 6 passos, oferecendo grande flexibilidade na confeção.

Este forno pode ser adaptado a espaços mais pequenos?

Sim, o forno pode ser sobreposto com outros modelos similares (MC 7.1 E + MC 7.1 E ou MC 7.1 E + MC 11.1 E) através de um kit opcional. Esta funcionalidade é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada.