

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 11xGN2/1 com Vapor Directo

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.015	Modelo:	MC 11.2 G
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 11.2 G
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno combinado a gás 11xGN2/1 com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais. Convecção, vapor e sonda de temperatura.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado a gás, com capacidade para 11 tabuleiros GN 2/1, foi concebido para otimizar o desempenho na sua cozinha profissional. Oferece versatilidade incomparável ao permitir confeção por convecção com controlo de humidade, cozedura a vapor e até cozedura com sonda de temperatura para resultados perfeitos. A sua robustez, higiene e facilidade de manutenção garantem uma operação eficiente e duradoura no exigente ambiente da restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento é uma adição valiosa a qualquer cozinha profissional. A sua vasta gama de programas pré-definidos e a funcionalidade Cook & Hold permitem uma gestão eficiente de grandes volumes de refeições, garantindo sempre a qualidade e o ponto de cozedura desejados. Perfeito para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas criações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	11 tabuleiros GN2/1
Estrutura exterior	Aço inoxidável
Câmara	Aço inoxidável com cantos arredondados e fundo em forma diamantada para escoamento de condensação
Modo Convecção	20 a 270 °C com regulação percentual da humidade
Modo Vapor	20 a 100 °C
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C; função Delta T: 30 a 150 °C
Entrada Grelhas/Containers	Longitudinal

Característica	Detalhe
Programação	150 programas pré-definidos, expansível para mais 150, até 6 passos
Funções adicionais	Cook & Hold, pré-aquecimento automático, arrefecimento rápido
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atémica, micro-switch para desligar ventiladores
Ventilação	2 velocidades seleccionáveis com inversão de marcha
Limpeza	Vedante da porta removível, lavagem automática com pastilhas
Conectividade	Ligação USB
Acessório incluído	1 embalagem de detergente em pastilha, 1 grelha GN2/1
Refeições por dia	300

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste equipamento?

O aparelho possui uma capacidade generosa para 11 tabuleiros Gastronorm 2/1, o que o torna ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em simultâneo, maximizando a produtividade da sua cozinha.

É possível controlar o nível de humidade durante a cozedura?

Sim, o aparelho permite uma regulação percentual da humidade no modo de convecção, com temperaturas entre 20 e 270 °C, assegurando flexibilidade e precisão para diversos tipos de pratos.

Que tipo de programas de cozedura estão disponíveis?

Dispõe de 150 programas pré-definidos e a funcionalidade de criar mais 150 programas personalizados, cada um com até 6 passos. Esta versatilidade é excelente para padronizar receitas e agilizar processos.

A limpeza do interior é complicada?

Não, o aparelho foi concebido para facilitar a limpeza, com uma câmara de cantos arredondados e fundo diamantado para direccionar a condensação. Além disso, inclui um sistema de lavagem automática com pastilhas e o vedante da porta é removível.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas de grande movimento?

Com a capacidade para preparar 300 refeições por dia e funções como a porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores, este forno é robusto e eficiente, construído para responder às exigências de cozinhas industriais e de hotelaria com elevado volume de trabalho.