

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Forno Combinado Profissional a Gás, 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

|        |                |         |            |
|--------|----------------|---------|------------|
| SKU:   | MS1101.810.009 | Modelo: | MEQ 20.1 G |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Marca                 | Magnus     |
| Modelo                | MEQ 20.1 G |
| Energia               | Gás        |
| N° de Tabuleiros / GN | 20         |

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas de alta demanda com controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este equipamento de confeitação robusto oferece uma versatilidade excepcional no preparo de alimentos. A sua câmara em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza, enquanto o fundo diamantado direciona eficientemente a condensação residual para o esgoto. Prepare uma vasta gama de pratos com precisão, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade para a sua ementa diária.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis de quatro e cinco estrelas, restaurantes de alta cozinha, serviços de catering e refeitórios empresariais. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 e as múltiplas funções de cozedura permitem gerir grandes quantidades de alimentos com eficiência, tornando-o indispensável para equipas que procuram otimizar o tempo de preparo e manter um padrão elevado de serviço. Perfeito para estabelecimentos que necessitam de um desempenho fiável e duradouro.

Características Técnicas

|                          |                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| Capacidade               | 20xGN1/1                                |
| Material Exterior/Câmara | Aço inoxidável                          |
| Câmara                   | Cantos arredondados, fundo diamantado   |
| Modo Convecção           | 50 a 270°C                              |
| Modo Vapor               | 50 a 100°C                              |
| Modo Misto               | 50 a 270°C                              |
| Quantidade de vapor      | Ajustável (no modo convecção com vapor) |
| Timer                    | 0 a 120 minutos e modo contínuo         |

|                                 |                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Ventiladores</b>             | Inversão de marcha, micro-switch na porta   |
| <b>Vedante da porta</b>         | Removível para limpeza                      |
| <b>Isolamento Térmico</b>       | Porta em vidro duplo                        |
| <b>Pega</b>                     | Ergonómica e atérmica                       |
| <b>Funcionalidade Adicional</b> | Arrefecimento rápido da câmara              |
| <b>Acessórios incluídos</b>     | 1 carro, 1 grelha GN1/1 (modelos 20 níveis) |

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de estabelecimentos este forno combinado é mais adequado?**

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento com elevada capacidade e versatilidade.

### **Quais são os principais benefícios de ter controlo de temperatura no modo de vapor?**

O controlo preciso da temperatura no modo de vapor (50 a 100°C) permite cozinhar delicadamente, preservar os nutrientes dos alimentos e obter texturas ideais, evitando o sobrecozimento.

### **Como é que a função de inversão de marcha dos ventiladores melhora a cozedura?**

A inversão de marcha dos ventiladores assegura uma distribuição uniforme do calor e do vapor dentro da câmara, resultando numa cozedura homogénea e consistente para todos os alimentos, independentemente da sua posição.

### **É fácil limpar o equipamento após o uso?**

Sim, a câmara com cantos arredondados, o fundo diamantado que direciona a condensação e o vedante da porta removível foram concebidos para facilitar a limpeza e manter os mais altos padrões de higiene.

### **Este equipamento inclui acessórios standard para utilização imediata?**

Sim, o forno é fornecido com 1 carro e 1 grelha GN 1/1, permitindo-lhe começar a utilizá-lo de imediato para as suas necessidades de cozedura profissional.