

# 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 10xGN1/1, Vapor Direto

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                       |
|--------|-----------------|------------|-----------------------|
| SKU:   | MS1101.220.031A | Modelo:    | COMBI PLUS 10.1 G GPL |
| Marca: | Magnus          | EAN:       | N/D                   |
|        |                 | Dimensões: | 890 x 795 x 980 cm    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Marca                 | Magnus                |
| Modelo                | COMBI PLUS 10.1 G GPL |
| Energia               | Gás                   |
| N° de Tabuleiros / GN | 10                    |

### Descricao Resumida

Forno combinado industrial a gás com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Ideal para cozinhas profissionais exigentes com vapor direto.

## Descricao Completa

### forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional a gás com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 representa uma solução robusta e versátil para cozinhas de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara, assegura durabilidade e uma higiene impecável. O vapor direto integrados ao design permite uma cozedura precisa, ideal para uma vasta gama de pratos, enquanto os controlos intuitivos simplificam a operação diária.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este forno convetor misto é ideal para preparar uma grande variedade de alimentos, desde assados a vaporizados, com controlo total sobre o processo. A capacidade standard para tabuleiros GN1/1, com a opção de adaptar para 60x40 cm, maximiza a flexibilidade, permitindo gerir grandes volumes de produção sem comprometer a qualidade.

Integrar este aparelho na sua cozinha profissional significa elevar a eficiência e a qualidade das suas preparações culinárias, resultando numa melhoria significativa do serviço e da satisfação do cliente.

### Características Técnicas

| Característica     | Detalhe                                              |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Estrutura exterior | Aço inoxidável                                       |
| Câmara             | Aço inoxidável com cantos arredondados               |
| Controlos          | Display LCD intuitivo                                |
| Porta              | Pega atérmica, vidro duplo temperado e autoventilado |
| Ventilador         | 6 velocidades com inversão de marcha                 |
| Capacidade         | 10 tabuleiros GN1/1 (kit opcional 60x40 disponível)  |

| Característica       | Detalhe         |
|----------------------|-----------------|
| Acessórios incluídos | 2 grelhas GN1/1 |
| Dimensões (LPA)      | 890x795x980 mm  |

## Perguntas Frequentes

### É possível utilizar tabuleiros de outras dimensões neste equipamento?

Sim, o fornecido vem com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, mas existe um kit opcional que permite a utilização de tabuleiros de 60x40 cm, ampliando as suas possibilidades culinárias.

### Como é que o controlo de temperatura e humidade é feito?

O forno combinado possui vapor direto e um sistema de ventilador com 6 velocidades e inversão de marcha, permitindo um controlo preciso e uniforme da cozedura e hidratação dos alimentos.

### É fácil de limpar e manter?

A câmara interna do forno possui cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

### Quais as vantagens do vidro duplo temperado na porta?

A porta com vidro duplo temperado e autoventilado garante que a temperatura exterior permaneça baixa, aumentando a segurança em ambientes de cozinha movimentados e protegendo o utilizador de queimaduras.

### Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Com a sua capacidade e funcionalidades profissionais, este equipamento é perfeito para restaurantes de dimensão média a grande, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha que necessite de um forno versátil e de alto desempenho.