

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



Micro-ondas Profissional 34L com 10 Níveis Potência

Informacoes do Produto

SKU:	MS1165.777.003	Modelo:	MW 34.14
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	20.2 kg	Dimensões:	553 x 488 x 343 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MW 34.14
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Micro-ondas profissional 34L com estrutura em aço inoxidável, 3 fases de cozedura e 10 níveis de potência para otimizar o seu negócio.

Descricao Completa

Micro-Ondas Profissional — ondas Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, restaurantes e serviços de catering, proporcionando conveniência e durabilidade. Com um interior e exterior robustos em aço inoxidável e uma câmara selada com acabamento cerâmico, este forno assegura uma longa vida útil e fácil manutenção. A versatilidade do seu funcionamento, juntamente com o design intuitivo, torna-o uma adição valiosa para qualquer ambiente gastronómico. É uma solução eficiente para os seus operadores e um parceiro de confiança para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para refeitórios, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento de micro-ondas é perfeito para aquecer, descongelar e cozinhar uma variedade de alimentos de forma rápida e uniforme. As suas múltiplas fases de cozedura e os dez níveis de força permitem uma adaptabilidade excecional a diferentes tipos de pratos e necessidades culinárias. A funcionalidade de descongelação e a capacidade de programar até 100 receitas garantem eficiência e consistência no serviço diário. O temporizador de 60 minutos apoia a gestão rigorosa do tempo na cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	553x488x343 mm
Dimensões da Câmara	370x385x230 mm
Capacidade	34 litros
Potência de Saída	1.4 kW
Potência Absorvida	1.9 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	20.2 kg

Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Câmara	Aço inoxidável selada com acabamento cerâmico
Fases de Cozedura	3
Níveis de Potência	10
Painel de Controlo	Touchpad com funções variadas
Temporizador	60 minutos
Função Descongelação	Sim
Magnétron	1
Ecrã	LED
Filtro	Removível

Perguntas Frequentes

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais, tais como restaurantes, hotéis, cafés, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aquecimento ou descongelação eficiente e com grande volume de utilização. A sua construção robusta foi pensada para o uso intensivo nestes ambientes.

Quais as vantagens do interior em aço inoxidável e acabamento cerâmico?

O interior em aço inoxidável, aliado ao acabamento cerâmico, garante uma limpeza fácil, maior resistência à corrosão e uma distribuição de calor mais uniforme. Estes materiais contribuem significativamente para a durabilidade do forno e para a higiene alimentar.

É possível programar receitas personalizadas neste micro-ondas?

Sim, o painel de controlo com touchpad permite configurar e memorizar até 100 programas diferentes. Esta funcionalidade é extremamente útil para garantir a consistência na preparação dos pratos e otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

O forno possui função de descongelação?

Sim, este equipamento integra uma função de descongelação que facilita a preparação de alimentos congelados, assegurando que os produtos são descongelados de forma eficaz e higiénica antes da cozedura, poupando tempo valioso.

Quais são os benefícios de ter 10 níveis de potência?

Os 10 níveis de potência oferecem uma flexibilidade notável, permitindo ajustar a intensidade de aquecimento de acordo com o tipo de alimento e a receita específica. Esta versatilidade resulta em pratos melhor cozinhados e otimização do consumo de energia.