

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 7xGN1/1 e 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.005	Modelo:	MEQ 7 G
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	1.065 kg	Dimensões:	920 x 862 x 908 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEQ 7 G
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno industrial combinado a gás de alta performance, 7 níveis GN1/1 e 60x40. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza tempo e resultados.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Gás Combinado — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo intenso de cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este forno industrial a gás destaca-se pela robustez e versatilidade. O seu design em aço inoxidável, com câmara de cantos arredondados, assegura uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene exigidos. A funcionalidade inovadora de direcionar a condensação para o esgoto simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipado com modos de convecção, vapor e misto, é a solução ideal para uma confeitaria variada, permitindo ajustar a temperatura entre 50 a 270°C para os modos de convecção e misto, e de 50 a 100°C para o vapor. Os ventiladores com inversão de marcha garantem uma distribuição uniforme do calor, enquanto o vedante da porta, facilmente removível, facilita a limpeza completa. A porta em vidro duplo oferece um isolamento térmico perfeito, contribuindo para a eficiência energética do equipamento e a segurança no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, padarias e cozinhas de grande volume que necessitam de um desempenho elevado e resultados consistentes. A sua capacidade de operar com tabuleiros GN 1/1 e 60x40 torna-o extremamente versátil para qualquer tipo de confeitaria, desde assados e pratos a vapor até produtos de pastelaria delicados. A função de arrefecimento rápido da câmara melhora o fluxo de trabalho, permitindo uma transição ágil entre diferentes tipos de preparação, otimizando assim a produtividade da sua cozinha.

Características Técnicas

Refeições por dia	70
Dimensões (LPA)	920x862x908 mm
Potência total	13.5 kW (Gás) + 0.3 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	7x GN1/1 ou 7x 600x400
Distância entre guias	75 mm

Ventiladores	2
Consumo de gás (G20)	1.429 m³/h
Consumo de gás (G30/G31)	1.065 kg/h
Peso	107 kg
Estrutura	Exterior e câmara em aço inoxidável
Câmara	Cantos arredondados, fundo em forma diamantada
Modos de convecção	Convecção, Vapor, Misto
Temperatura Convecção/Misto	50 a 270°C
Temperatura Vapor	50 a 100°C
Tempo	0 a 120 minutos e modo contínuo
Porta	Vidro duplo, pega ergonómica e atérmica, micro-switch
Guias	Laterais para GN1/1 e 60x40
Acessórios incluídos	1 grelha GN1/1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno aceita?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros GN 1/1 ou 7 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diversos tamanhos e tipos de convecção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados facilitam a limpeza. Além disso, o vedante da porta é removível e o fundo da câmara permite direcionar a condensação para o esgoto, simplificando significativamente a manutenção diária.

Quais os modos de convecção disponíveis e a que temperaturas?

O forno oferece três modos: convecção (50-270°C), vapor (50-100°C) e misto (50-270°C), permitindo uma vasta gama de preparações culinárias.

Este equipamento é adequado para pastelaria?

Sim, a sua capacidade de operar com tabuleiros de 600x400 mm, juntamente com os modos de convecção e misto, tornam-no ideal para a convecção de produtos de pastelaria que exigem precisão na temperatura.

Que tipo de ligação de gás é necessária?

O forno funciona a gás, com consumo de 1.429 m³/h para G20 e 1.065 kg/h para G30/G31, exigindo uma instalação profissional adequada ao tipo de gás utilizado no seu estabelecimento.