

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 rápido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Profissional 10x GN1/1 e 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.006	Modelo:	MEQ 10 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	117 kg	Dimensões:	920 x 802 x 1075 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEQ 10 E
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional de 13.9 kW, com capacidade para 10x GN1/1 ou 60x40. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Convetor Misto — Principais Vantagens

Este sistema de confeitação avançado é uma solução versátil para cozinhas profissionais, permitindo preparar uma vasta gama de pratos com eficiência e precisão. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção higiénica, aspetos cruciais para operações de hotelaria e restauração. Com modos de convecção, vapor e misto, é possível cozinhar, assar e cozer a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, a funcionalidade de arrefecimento rápido da câmara melhora a produtividade, encurtando os tempos de espera entre diferentes preparações.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, este equipamento adapta-se perfeitamente a ambientes de produção alimentar de alto volume. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 e 60x40 torna-o compatível com os padrões de cozinha industrial mais comuns, otimizando o fluxo de trabalho. A versatilidade nos métodos de cozedura abre portas a ementas diversificadas, desde pratos assados e grelhados até vegetais a vapor e sobremesas delicadas. Perfeito para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade culinária sem comprometer a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10x GN1/1 e 10x 600×400
Dimensões (LPA)	920x802x1075 mm
Potência Total	13.9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Distância entre Guias	75 mm

Característica	Detalhe
Ventiladores	3, com inversão de marcha
Temperatura Convecção	50 a 270°C
Temperatura Vapor	50 a 100°C
Temperatura Misto	50 a 270°C
Timer	0 a 120 minutos e modo contínuo
Peso	117 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno combinado?

Este forno tem uma capacidade generosa para 10 tabuleiros GN1/1 ou 10 tabuleiros de 60x40 cm, ideal para cozinhas com elevada produção diária. A distância entre guias é de 75 mm.

Que modos de confeção oferece este equipamento?

O equipamento oferece três modos de confeção: convecção (50-270°C), vapor (50-100°C) e misto (50-270°C), permitindo uma grande flexibilidade culinária.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável, os cantos arredondados da câmara e o vedante removível da porta foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a higiene.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de um sistema de cozedura eficiente, versátil e de grande capacidade.

Quais são os benefícios da função de inversão de marcha dos ventiladores?

A inversão de marcha dos ventiladores assegura uma distribuição uniforme do calor e do vapor, resultando numa cozedura mais homogénea e resultados culinários superiores em todos os níveis.