

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 rápido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Vapor Direto, 7xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.001	Modelo:	D 7.1 Compact
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	108 kg	Dimensões:	523 x 906 x 877 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D 7.1 Compact
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com vapor direto e capacidade para 7 tabuleiros GN1/1, ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e precisão.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Cozinhe com Excelência — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico com vapor direto representa uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura exterior como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A câmara, concebida com cantos arredondados e um fundo diamantado, facilita a drenagem da condensação, promovendo um ambiente de confeção higiénico e eficiente. O sistema de vapor direto assegura a cozedura precisa e a manutenção da textura e sabor dos alimentos. Com programas automáticos e controlo de humidade, alcançará resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o ideal para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios e pastelarias. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha. A funcionalidade de sonda de temperatura e Delta T, aliada aos 150 programas pré-definidos (com possibilidade de expansão), proporciona controlo total sobre o processo de confeção, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. É a escolha perfeita para chefs que procuram precisão, eficiência e adaptabilidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	523x906x877 mm
Potência	8.8 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	7x GN1/1 ou 14x GN1/2
Distância entre Guias	67 mm
Peso	108 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros GN1/1 ou 14 tabuleiros GN1/2, oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades de confeção.

2. É possível remover o vedante da porta para limpeza?

Sim, o vedante da porta é removível, o que facilita uma limpeza completa e assegura a higienização do equipamento após cada utilização.

3. O forno inclui programas de confeção automáticos?

Sim, o equipamento dispõe de 150 programas pré-definidos de fábrica, com a funcionalidade de adicionar outros 150 programas personalizados para as suas receitas exclusivas.

4. Como é feita a lavagem do interior da câmara?

O forno possui um sistema de lavagem automática que utiliza detergente líquido, simplificando a manutenção e garantindo a limpeza profunda da câmara.

5. Quais são as principais vantagens da função Delta T na confeção?

A função Delta T permite cozeduras prolongadas e de baixa temperatura, ideal para carnes, resultando em pratos mais tenros e suculentos, preservando ao máximo os nutrientes e sabores.