

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 11x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.002	Modelo:	D 11.1 Compact
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	132 kg	Dimensões:	523 x 906 x 1145 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	D 11.1 Compact
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional de 15 kW, com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional distingue-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo ideal para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada assegura uma distribuição uniforme do calor e um escoamento eficaz da condensação. A capacidade de operar em modo convecção com regulação percentual da humidade e em modo vapor direto oferece precisão inigualável na preparação de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar os seus processos culinários.

Aplicações Profissionais

Concebido para satisfazer as necessidades de cozinhas profissionais, este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e instituições que requerem um desempenho constante e resultados culinários de excelência. A sua capacidade de 11 tabuleiros GN 1/1 ou 22 tabuleiros GN 1/2 permite preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, enquanto as diversas funções, como o Delta T e os programas personalizáveis, conferem total controlo ao chef. A limpeza automática e a porta com micro-switch contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	523x906x1145 mm
Potência	15 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	11x GN 1/1 ou 22x GN 1/2
Distância entre Guias	67 mm

Peso	132 kg
Estrutura Exterior e Câmara	Aço Inoxidável
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C, com Função Delta T (30 a 150 °C)
Modo Convecção	20 a 270 °C com regulação percentual da humidade
Modo Vapor	20 a 100 °C
Programas	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
Funções Adicionais	Cook & Hold, Pré-aquecimento automático, Lavagem automática, Arrefecimento rápido
Ventiladores	2 com 2 velocidades seleccionáveis e inversão de marcha
Outras Características	Vedante da porta removível, Porta em vidro duplo, Pega ergonómica e atómica, Ligação USB

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Sim, é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento de alta performance e versatilidade na preparação de alimentos.

2. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno comporta?

O forno tem capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1 ou, alternativamente, 22 tabuleiros GN 1/2, otimizando a confeção de grandes quantidades.

3. É possível programar diferentes receitas no forno?

Certamente, dispõe de 150 programas pré-definidos e permite a criação de mais 150 programas personalizados com até 6 passos cada, garantindo flexibilidade total.

4. Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

Este modelo possui um sistema de lavagem automática com detergente líquido e um vedante da porta removível, facilitando a higiene diária e mantendo o equipamento em ótimas condições.

5. Quais as principais vantagens do modo "vapor direto" e "convecção com humidade"?

O modo vapor direto é perfeito para cozedura suave e preservação dos nutrientes, enquanto o modo convecção com controlo de humidade permite assados uniformes e crocantes, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.