

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



Forno Conveter Misto Elétrico 11xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.012	Modelo:	MC 11.1 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	140 kg	Dimensões:	796 x 811 x 1093 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno convetor misto elétrico profissional com capacidade para 11x GN1/1. Ideal para cozinhas de alta performance com programas automatizados e lavagem integrada.

Descricao Completa

forno convetor misto elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitação profissional é essencial para qualquer cozinha industrial moderna, garantindo precisão e eficiência. Cozinhe, asse e coza a vapor com controlo total, otimizando o seu tempo e recursos. Com a funcionalidade de cozimento misto, conseguirá resultados consistentes e de alta qualidade em diversas preparações culinárias.

A câmara interna, fabricada em aço inoxidável, possui cantos arredondados e um fundo em forma diamantada, o que facilita a drenagem da condensação e simplifica a limpeza. O isolamento térmico avançado e a porta de vidro duplo contribuem para a eficiência energética, enquanto a pega ergonómica proporciona segurança.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que exija versatilidade e fiabilidade na confeitação de alimentos. A sua capacidade para 11 tabuleiros GN1/1 ou 22 tabuleiros GN1/2 permite preparar grandes volumes de comida, sendo perfeito para serviços de refeições que necessitam de agilidade e excelência. A funcionalidade de lavagem automática e a ligação USB garantem a sua integração fácil em cozinhas com elevada procura.

Características Técnicas

Refeições por dia	150
Capacidade	11x GN1/1 ou 22x GN1/2
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	796x811x1093 mm
Potência total	16.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Ventiladores	1
Peso	140 kg

Perguntas Frequentes

Quais são as funcionalidades de cozimento deste forno?

Este forno oferece modos de convecção (20 a 270 °C com regulação de humidade), vapor (20 a 100 °C) e sonda de temperatura (20 a 99 °C), além da função Delta T, proporcionando uma vasta gama de opções de confeção.

Quantos programas de cozimento podem ser armazenados no forno?

O equipamento vem com 150 programas pré-definidos e permite adicionar mais 150 programas personalizados, cada um com até seis passos, oferecendo grande flexibilidade para a sua ementa.

Este forno é fácil de limpar?

Sim, o forno foi concebido para uma limpeza fácil e completa, com estrutura e câmara em aço inoxidável, cantos arredondados, fundo diamantado para direccionar a condensação e vedante da porta removível. Dispõe ainda de lavagem automática com detergente líquido.

Posso empilhar este forno com outros equipamentos?

Sim, com o kit de sobreposição opcional é possível empilhar este modelo com outro Forno Convectador Misto Elétrico (MC 7.1 E) ou com o modelo MC 11.1 E, otimizando o espaço da sua cozinha.

Quais os principais benefícios da função Cook & Hold?

A função Cook & Hold mantém os alimentos na temperatura ideal após o cozimento, evitando que sequem ou percam a sua qualidade, o que é crucial para serviços de restauração que precisam de manter pratos prontos a servir por mais tempo.