

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 Vapor Direto, 7xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.020	Modelo:	MC 7.2 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	1045 x 932 x 808 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 7.2 E
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas de alta produção. Versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Forno combinado elétrico — Forno Convector Misto – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados culinários de excelência. Projetado com estrutura e câmara em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A sua capacidade de cocção mista permite-lhe preparar uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor, com controlo preciso de temperatura e humidade. A intuitiva programação e funções automatizadas simplificam as operações diárias, tornando-o um parceiro indispensável para qualquer chef. Obtenha refeições uniformemente cozinhadas e suculentas, sem esforço, elevando o padrão da sua oferta gastronómica.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para restaurantes de média e grande dimensão, hotelaria, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um forno de alto desempenho. A capacidade para 7 tabuleiros GN2/1 torna-o perfeito para produções em larga escala, otimizando o tempo e a mão de obra. Seja para confeção de carnes, peixes, legumes ou padaria, este convector misto elétrico adapta-se às mais diversas exigências. A função *Cook & Hold* é um grande trunfo para serviços de catering e eventos, permitindo manter os alimentos à temperatura ideal após a confeção, garantindo a qualidade e frescura até ao momento de servir.

Características Técnicas

Refeições por dia	150
Capacidade	7x GN2/1
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	1045x932x808 mm
Potência total	16.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Número de Ventiladores	1
Peso	125 kg
Modo convecção	20 a 270 °C (humidade percentual)
Modo vapor	20 a 100 °C
Sonda de Temperatura	20 a 99 °C
Função Delta T	30 a 150 °C
Programas	150 pré-definidos (até 6 passos), 150 adicionais
Lavagem	Automática com pastilhas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para atender a grandes cozinhas, comportando até 7 tabuleiros GN2/1, ideal para estabelecimentos com um volume de produção elevado.

É possível cozinhar a vapor e em convecção simultaneamente?

Sim, este forno é um modelo misto que oferece controlo de humidade percentual no modo convecção e também um modo dedicado a vapor, permitindo uma grande flexibilidade culinária.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada graças à função de lavagem automática com pastilhas, e o vedante da porta é removível para facilitar uma higienização completa manual.

Que tipo de pratos posso preparar neste forno?

A versatilidade deste forno permite a confeção de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos, pão e pastelaria, até cozinhados delicados a vapor, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

Quais as vantagens da função Delta T na confeção?

A função Delta T permite cozinhar com uma diferença constante de temperatura entre a câmara e o núcleo do alimento, proporcionando uma cozedura mais uniforme e suave, ideal para carnes grandes e delicadas.