

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 Combinado Elétrico Vapor Direto 11xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.014	Modelo:	MC 11.2 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1045 x 932 x 1088 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 11.2 E
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 11x GN2/1. Ideal para cozinhas exigentes, oferece vapor direto, convecção e programas personalizáveis.

Descricao Completa

Concebido para a exigência dos ambientes de restauração e hotelaria, este versátil forno combinado elétrico é a solução ideal para cozinhas profissionais. Com capacidade para 11 tabuleiros GN2/1, permite cozinhar grandes volumes com precisão e eficiência. A sua tecnologia de vapor direto garante uma confeção uniforme e succulenta, elevando a qualidade dos pratos servidos. Perfeito para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde assados a vapor, este aparelho é um verdadeiro multifunções.

Forno Combinado — Principais Vantagens

- Estrutura robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza para o uso intensivo profissional.
- Câmara de cozedura com cantos arredondados e fundo em forma diamantada, o que facilita a drenagem da condensação diretamente para o esgoto, otimizando a higiene.
- Multi-funcionalidade com modos de convecção, vapor e sonda de temperatura, permitindo uma adaptação perfeita a diversas técnicas culinárias.
- Flexibilidade de programação com 150 programas pré-definidos e a possibilidade de adicionar mais 150, com até 6 passos cada.
- Funções inteligentes como Cook & Hold, pré-aquecimento automático e arrefecimento rápido da câmara para otimização dos processos.
- Design prático com vedante da porta removível e porta em vidro duplo com pega atérmica, garantindo segurança e manutenção simplificada.
- Ventiladores com 2 velocidades selecionáveis e inversão de marcha, assegurando uma distribuição homogénea do calor e vapor.

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é uma peça indispensável para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, hotéis e serviços de catering que procuram maximizar a produção com resultados culinários de excelência. A sua elevada capacidade e versatilidade tornam-no perfeito para a preparação simultânea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e

pastelaria, otimizando o tempo e os recursos. A facilidade de programação e as múltiplas funções oferecem à sua equipa a liberdade criativa necessária para inovar e satisfazer os clientes mais exigentes. Além disso, a sua construção robusta garante a resiliência exigida num ambiente de trabalho de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Refeições por dia	300
Capacidade	11x GN2/1
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	1045x932x1088 mm
Potência total	23.1 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Ventiladores	1
Peso	200 kg
Modo convecção	20 a 270 °C (humidade regulável)
Modo vapor	20 a 100 °C
Sonda de temperatura	20 a 99 °C
Função Delta T	30 a 150 °C
Programas	150 pré-definidos + 150 personalizáveis (até 6 passos)
Material	Aço inoxidável (estrutura exterior e câmara)
Isolamento	Porta com vidro duplo
Higiene	Lavagem automática com pastilhas, vedante removível
Conectividade	Ligação USB

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este equipamento possui uma capacidade para 11 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção.

Que tipos de cozinhados posso realizar com este forno?

É extremamente versátil, permitindo cozinhar por convecção (com regulação de humidade), vapor direto e também através de sonda de temperatura e função Delta T, abrangendo uma vasta gama de pratos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a lavagem automática com pastilhas, juntamente com o vedante da porta removível, fazem da limpeza um processo rápido e eficiente.

Posso personalizar os programas de cozedura?

Sim, para além dos 150 programas pré-definidos, pode criar e guardar até mais 150 programas com até 6 passos, adaptando-se às suas receitas específicas.

Este forno dispõe de funcionalidades para otimizar o processo de cozedura?

Absolutamente. Inclui funções como Cook & Hold, pré-aquecimento automático e arrefecimento rápido da câmara, concebidas para melhorar a eficiência e a qualidade dos seus cozinhados.