

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 20xGN1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.810.016	Modelo:	MC 20.1 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	970 x 1103 x 1880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 20.1 E
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 20x GN1/1. Oferece modos de convecção e vapor, programas personalizáveis e lavagem automática.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria combinado, com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1, oferece uma versatilidade excepcional para cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura e câmara em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria. A capacidade de confeitaria por convecção, com regulação de humidade, ou vapor direto, adapta-se a uma vasta gama de pratos, assegurando resultados de excelência. É uma mais-valia incontornável para qualquer estabelecimento que procure eficiência e qualidade superior no preparo de alimentos.

Equipado com funcionalidades avançadas como a sonda de temperatura e a gestão Delta T, este equipamento assegura um controlo preciso durante todo o processo de cozedura. Os 150 programas pré-definidos, expansíveis, simplificam a operação, permitindo à sua equipa focar-se na criação culinária. A lavagem automática com pastilhas otimiza a higiene e reduz o esforço manual, tornando este forno conveter uma solução completa e ergonómica para ambientes de alto volume.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais, este forno de convecção misto elétrico destaca-se pela sua capacidade e fiabilidade. A entrada longitudinal de grelhas e a função *Cook & Hold* garantem uma gestão eficaz do espaço e uma manutenção impecável da temperatura dos alimentos após a confeitaria, essencial para serviços de buffet e banquetes. A sua robustez e funcionalidades de ponta satisfazem as necessidades mais rigorosas de produtividade e qualidade alimentar.

A possibilidade de utilização de vapor direto é perfeita para cozer peixes, vegetais e outros alimentos delicados, preservando os seus nutrientes e sabor. Os ciclos de pré-aquecimento automático e o arrefecimento rápido da câmara aumentam a eficiência operacional, minimizando os tempos de espera e maximizando a produção diária. É a escolha adequada para empreendimentos que visam otimizar processos sem comprometer a integridade dos seus pratos.

Características Técnicas

Refeições por dia	300
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre guias	65 mm
Dimensões (LPA)	970x1103x1880 mm
Potência total	30 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Ventiladores	2
Peso	400 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno combinado?

O equipamento permite acomodar até 20 tabuleiros Gastronorm GN1/1, otimizando o espaço e a produção na sua cozinha. Esta capacidade é ideal para estabelecimentos com grande volume de refeições.

Este forno oferece diferentes modos de confeitura?

Sim, dispõe de modos de convecção com regulação percentual da humidade, de 20 a 270 °C, e modo vapor, de 20 a 100 °C, garantindo resultados perfeitos para diversas receitas.

É possível programar receitas personalizadas?

Com certeza. Além dos 150 programas pré-definidos, é possível adicionar mais 150 programas, cada um com até seis passos de confeitura, permitindo total flexibilidade culinária.

Quais as principais características de design e segurança?

A câmara possui cantos arredondados e fundo diamantado para direcionar a condensação, e a porta de vidro duplo oferece isolamento térmico eficiente e segurança operacional. A pega ergonómica e atómica contribui para um manuseio mais confortável.

Como é feita a limpeza do forno?

A limpeza é simplificada pela funcionalidade de lavagem automática com pastilhas e pelo vedante da porta removível, que permite uma higienização completa e sem esforço, essencial em qualquer cozinha profissional.