

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Hotelequip.pt

Forno Industrial Misto a Gás 12x GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.011	Modelo:	B1221ig
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1221ig

Descricao Resumida

Forno industrial misto a gás de alta capacidade (12x GN2/1) com vários modos de confeitaria e controlo eletrónico avançado para eficiência máxima.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozedura a gás é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, combinando as funcionalidades de um forno de convecção com a versatilidade do vapor. Consegue resultados culinários excecionais, desde assados suculentos a produtos de panificação perfeitos, graças ao seu controlo preciso de temperatura e humidade. Ideal para otimizar os processos de confeitaria e garantir a qualidade consistente dos pratos servidos, contribui para a eficiência e rentabilidade da sua operação.

A tecnologia avançada deste equipamento industrial eleva os padrões de confeitaria, permitindo uma gestão eficiente da produção e uma grande poupança de recursos. Com a capacidade de programar confeitarias noturnas, a sua equipa pode focar-se noutras tarefas durante o horário comercial, aumentando a produtividade e reduzindo os custos operacionais. A sua durabilidade e construção em aço inoxidável garantem um investimento a longo prazo, resistente às exigências do uso diário.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a confeitaria em grande volume. Este forno combinado oferece a flexibilidade necessária para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais e sobremesas, tudo com a máxima precisão. A capacidade de 12 tabuleiros GN2/1 torna-o ideal para operações que exigem alta capacidade de produção.

A sua interface intuitiva e funcionalidades inteligentes, como o MyVision, permitem a criação de programas de confeitaria personalizados, simplificando o trabalho da equipa e assegurando a consistência nos resultados. Chefes de cozinha e empreendedores do setor Horeca encontrarão neste *oven* uma solução completa para as suas necessidades, seja para inovar na ementa ou para otimizar a confeitaria tradicional.

Características Técnicas

Capacidade	12x GN2/1
Modo Convecção	30 a 300 °C

Modo Misto	30 a 300 °C
Modo Vapor	30 a 130 °C
Modo Vapor Bio	30 a 98 °C
Função Multiprodutos & Multitimer	Sim
Regulação Humidade	Automática com precisão de 1%
Sistema Geração Vapor	Advanced Steam Generation System (pré-aquecimento em duas fases)
Tabuleiros	Transversais
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T
Confeção Baixa Temperatura	Sim
Cook & Hold	Fase automática de manutenção
Função Gratinar	Sim
Pré-aquecimento/Arrefecimento	Automático da câmara
Programas Especiais	Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Ecrã	8" tátil MyVision
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Limpeza	Active Cleaning (automática) + Chuveiro externo
Porta	Vidro triplo
Sonda de Temperatura (Interna)	6 pontos
Ventiladores	Inversão de marcha; 7 velocidades; Fan Stop
Material	Aço inoxidável austenítico (AISI 304 e 316)
Conetividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, Operacionais
Sistema Diagnóstico	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros deste forno industrial?

Este modelo de câmara de cozedura a gás tem uma capacidade para 12 tabuleiros GN2/1, ideal para operações de média a alta produção em cozinhas profissionais.

Este equipamento tem funções de auto-limpeza?

Sim, o forno está equipado com a funcionalidade Active Cleaning para uma limpeza automática eficiente, que garante higiene e poupança de água e detergente.

Posso controlar o processo de confeção à distância ou programar o seu início?

Absolutamente. O equipamento dispõe de conectividade Ethernet/LAN, permitindo o controlo remoto via software VisionCombi no seu PC e a programação de arranque temporizado.

Que tipo de preparações posso fazer com as funções especiais?

Além dos modos de cozedura convencionais (convecção, misto, vapor), o forno combinado permite realizar Sous-vide, desidratar alimentos, esterilizar utensílios, confitar e defumar, expandindo as suas opções culinárias.

A construção do forno é durável para um ambiente profissional?

Sim, a construção em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316) e a mínima utilização de componentes plásticos asseguram uma excepcional durabilidade e resistência.