

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

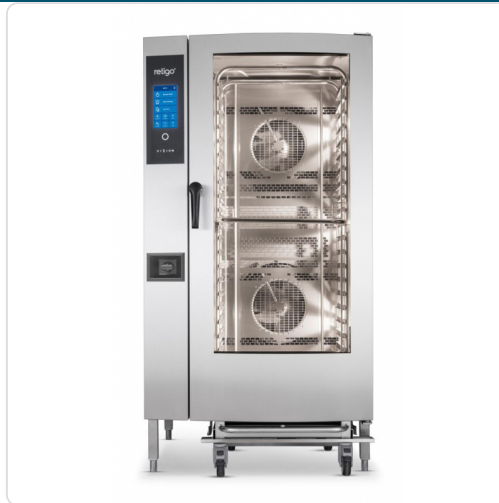


## Forno Combinado Elétrico Profissional 20x GN1/1

### Informacoes do Produto

|               |                |                |        |
|---------------|----------------|----------------|--------|
| <b>SKU:</b>   | MS1101.843.006 | <b>Modelo:</b> | B2011i |
| <b>Marca:</b> | Retigo         | <b>EAN:</b>    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | Retigo |
| <b>Modelo</b> | B2011i |

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 20x GN1/1, ideal cozinhas de alta produção. Confeção precisa e eficiente.

## Descricao Completa

### Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional redefine a eficiência e versatilidade na sua cozinha. Com modos de convecção, misto e vapor, permite uma confeção precisa entre 30 °C e 300 °C. A tecnologia avançada assegura resultados culinários excepcionais, minimizando perdas de volume e garantindo pratos suculentos e saborosos. É a solução ideal para operações com elevado volume de trabalho.

O controlo intuitivo através de um ecrã tátil de 8 polegadas simplifica a operação, permitindo a criação de menus personalizados e acesso a receitas guiadas. Funções como a confeção noturna e o Multitimer otimizam a produtividade, enquanto a regulação automática da humidade garante a consistência e a qualidade dos seus pratos. A durabilidade é assegurada pela construção em aço inoxidável austenítico de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais, este forno convector misto é perfeito para uma vasta gama de aplicações culinárias. Desde assados e gratinados até confeção a vapor e sous-vide, garante uma performance superior e resultados consistentes. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN1/1 adapta-se perfeitamente a estabelecimentos de grande volume, assegurando a preparação eficiente de refeições para 400 a 600 pessoas por dia.

Adicionalmente, as funcionalidades de conectividade, como interface USB e Ethernet/LAN, facilitam a gestão de programas e a monitorização de dados HACCP, contribuindo para a segurança alimentar e a otimização dos processos operacionais do seu negócio.

### Características Técnicas

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Capacidade</b>        | 20x GN1/1   |
| <b>Modos de Confeção</b> | Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C) |

|   |   |
|---|---|
| <b>Controlo de Temperatura e Humidade</b> | Regulação automática da humidade com precisão de 1%; Sonda de temperatura multiponto com função Delta T   |
| <b>Ecrã</b>                               | 8" tátil, com função MyVision e Easy Cooking  |
| <b>Programas</b>                          | 1000 programas com 20 fases cada, com pictogramas   |
| <b>Construção</b>                         | Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316, porta de vidro triplo  |
| <b>Ventilação</b>                         | Ventiladores com inversão de marcha (inverter), 7 velocidades, Fan Stop   |
| <b>Limpeza</b>                            | Active Cleaning (automática), chuveiro externo  |
| <b>Conetividade</b>                       | Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi   |
| <b>Outras Funções</b>                     | Confeção noturna, multiprodutos & Multitimer, cozer a baixa temperatura, Cook & Hold, gratinar, pré-aquecimento/arrefecimento automático, programas especiais (Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar) |
| <b>Registos Operacionais</b>              | HACCP   |
| <b>Diagnóstico</b>                        | SDS (Service Diagnostic System)   |

## Perguntas Frequentes

### **Que tipo de preparações culinárias este forno permite realizar?**

Este equipamento versátil permite realizar uma ampla variedade de preparações, incluindo convecção, cozinhados mistos, vapor, e programas especiais como sous-vide, desidratação e defumação, ideal para a culinária moderna.

### **A limpeza do forno é um processo complicado?**

Não, o processo de limpeza é simplificado graças à função Active Cleaning, que oferece limpeza automática com consumo mínimo de água e detergente. Adicionalmente, possui um chuveiro externo para uma higienização facilitada.

### **Como o forno contribui para a eficiência e poupança na minha operação?**

O forno oferece confeção noturna para otimizar o tempo e reduzir custos de energia durante períodos de menor atividade. Além disso, a sua construção com vidro triplo minimiza a perda de calor, contribuindo para um menor consumo energético.

### **Conseguir programar diferentes tempos para tabuleiros individuais é possível?**

Sim, a função multiprodutos e Multitimer permite-lhe definir tempos de confeção distintos para cada tabuleiro, garantindo que vários pratos possam ser preparados simultaneamente com precisão e controlo.

**Este forno pode ser integrado na rede da minha cozinha profissional?**

Com certeza. O equipamento possui conectividade Ethernet/LAN, permitindo a sua integração em rede para gestão de programas e visualização de dados HACCP através do software VisionCombi, otimizando a supervisão e o controlo da operação.