

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

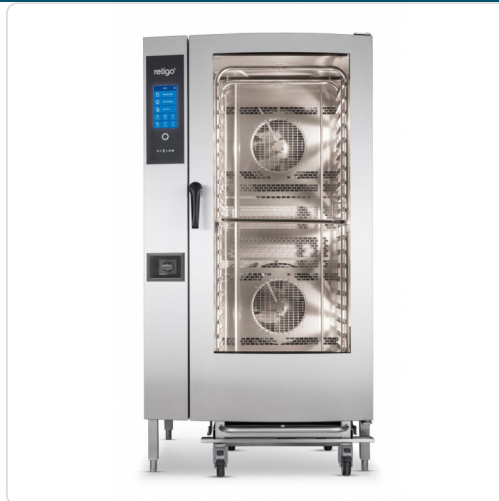


Forno Combinado Elétrico Profissional 20x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.006	Modelo:	B2011i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	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

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

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