

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Misto Elétrico 10x GN1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.004	Modelo:	B1011i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1011i

Descricao Resumida

Forno convetor misto elétrico profissional, capacidade 10x GN1/1. Confeção versátil, limpeza automática e controlo inteligente para alta performance.

Descricao Completa

Forno Convetor Misto Elétrico — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeção por convecção, misto e a vapor é a solução definitiva para cozinhas profissionais exigentes. A sua capacidade para trabalhar com tabuleiros GN1/1 em diversas modalidades de cocção, desde os 30°C aos 300°C, oferece uma versatilidade ímpar. Este aparelho permite uma confeção noturna, libertando a sua equipa e otimizando os custos operacionais. A função multiprodutos e Multitimer é especialmente útil para cozinhas de alta produção, onde a gestão eficiente do tempo é crucial.

O controlo de humidade, preciso a 1%, garante resultados consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de pratos. O sistema Advanced Steam Generation assegura um vapor perfeito, fundamental para pratos que requerem humidade controlada. Os tabuleiros transversais facilitam o manuseamento, aumentando a segurança e a ergonomia na sua cozinha de hotelaria. Com a sonda de temperatura multiponto e função Delta T, minimizará a perda de volume e garantirá carnes suculentas. A confeção a baixa temperatura e o modo Cook & Hold maximizam o sabor e a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este sistema de forno é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure excelência e eficiência. A sua robustez, construído em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316), minimiza a necessidade de manutenção e garante uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos. A conectividade Ethernet/LAN e o software VisionCombi permitem uma gestão remota de programas e monitorização de dados HACCP, essenciais para o controlo de qualidade e segurança alimentar.

Desde a confeção de pratos delicados, como sous-vide, até à esterilização e desidratação, as funcionalidades especiais deste forno industrial adaptam-se aos mais variados conceitos gastronómicos. A limpeza automática Active Cleaning e o chuveiro externo simplificam as tarefas diárias, economizando tempo e recursos. Valores de consumo energético são exibidos para controlo de custos.

Características Técnicas

Capacidade	10x GN1/1
Tipo de Confeção	Elétrico, Misto, Convecção, Vapor, Vapor Bio
Intervalo de Temperatura	30 a 300 °C
Controlo de Humidade	Automático, precisão de 1%
Ecrã	Tátil de 8" (My Vision)
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T, 6 pontos
Limpeza	Automática (Active Cleaning) com chuveiro externo
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Conectividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Ventilação	Inversão de marcha, 7 velocidades, Fan Stop
Refeições / Dia	151 - 250

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima do forno combinado elétrico?

Este forno é projetado para acomodar até 10 tabuleiros Gastronorm GN1/1, sendo ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. A sua capacidade permite otimizar a produção e diversificar a oferta culinária.

2. Como funciona a função de confeção noturna?

A função de confeção noturna permite programar o forno para cozinhar durante as horas de menor movimento, aproveitando as tarifas de eletricidade mais baixas e otimizando o tempo de trabalho da sua equipa. O forno mantém os alimentos quentes até à hora de servir.

3. O forno inclui programas de confeção pré-definidos?

Sim, o aparelho vem com a funcionalidade Easy Cooking, que oferece acesso a receitas guiadas e 1000 programas pré-definidos, cada um com até 20 fases. Pode ainda criar e personalizar os seus próprios programas com pictogramas para uma utilização intuitiva.

4. Que tipos de limpeza estão disponíveis para este forno?

O forno está equipado com a função Active Cleaning, um sistema de limpeza automática que minimiza o consumo de água e detergente. Adicionalmente, possui um chuveiro externo, facilitando a limpeza manual de áreas específicas.

5. É possível monitorizar o consumo energético do equipamento?

Sim, o ecrã tátil My Vision exibe dados de consumo energético através da funcionalidade EcoLogic.

Isso permite-lhe monitorizar e gerir de forma eficiente os custos operacionais do seu negócio e tomar decisões mais informadas.