

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Conveter Misto Elétrico 6x GN1/1 Industrial

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.843.002	<b>Modelo:</b>	B611i
<b>Marca:</b>	Retigo	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Retigo
<b>Modelo</b>	B611i

### Descricao Resumida

Forno combi elétrico 6x GN1/1 para cozinhas profissionais, com ecrã tátil, modos de convecção, vapor e misto, e limpeza automática, ideal para otimizar a preparação de refeições.

## Descricao Completa

### Forno convector elétrico — Forno Combi Vapor — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção multifuncional oferece modos de convecção, misto e vapor, garantindo resultados precisos e consistentes para uma vasta gama de pratos. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros, juntamente com a função Multitimer, proporciona flexibilidade inigualável, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional e permitindo preparar diversas refeições em simultâneo. A integração de um sistema avançado de geração de vapor assegura uma cozedura uniforme e eficiente, enquanto as funções de confeção noturna e a baixa temperatura minimizam o desperdício.

O controlo intuitivo é assegurado pelo ecrã tátil My Vision de 8 polegadas, que permite personalizar menus com pictogramas e aceder a receitas guiadas, tornando a operação acessível a toda a sua equipa. A funcionalidade EcoLogic apresenta dados de consumo energético, promovendo uma gestão mais consciente e eficiente dos recursos, e o arranque temporizado oferece a flexibilidade de programar a confeção para se ajustar ao seu horário. O equipamento integra ainda o sistema Active Cleaning para uma limpeza automática e eficiente, reduzindo os custos operacionais e o tempo de inatividade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas industriais que procuram um elevado desempenho e precisão. A capacidade de 6 tabuleiros GN1/1 torna este equipamento adequado para operações de média a grande escala, onde a versatilidade e a eficiência são cruciais. É um aliado perfeito para a confeção de pratos delicados que requerem vapor, como peixes e legumes, bem como para assados e gratinados que exigem controlo exato da temperatura e humidade. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304 e 316, com componentes mínimos em plástico, assegura uma durabilidade superior, mesmo sob uso intensivo.

As funcionalidades como Sous-vide, Desidratar e Esterilizar tornam este forno elétrico a solução perfeita para chefs que desejam explorar a gastronomia moderna e oferecer experiências culinárias diversificadas. A sua conectividade LAN e interface USB facilitam a gestão de programas e a monitorização de dados HACCP, proporcionando total controlo e segurança alimentar. Este equipamento é uma excelente escolha para otimizar os processos de cozinhado, garantindo pratos de alta qualidade e sabor excepcional.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	6x GN 1/1
<b>Modos de Confeção</b>	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
<b>Humidade</b>	Regulação automática com precisão de 1%
<b>Ecrã</b>	8" tátil My Vision
<b>Programas</b>	1000 programas com 20 fases cada
<b>Sonda de Temperatura</b>	Multiponto com função Delta T, 6 pontos de medição
<b>Limpeza</b>	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
<b>Ventilador</b>	7 velocidades com inversão de marcha (inverter), Fan Stop
<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304 e 316, porta de vidro triplo
<b>Conetividade</b>	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
<b>Registos</b>	HACCP, operacionais
<b>Assistência</b>	SDS (Service Diagnostic System)

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de refeições posso preparar neste forno industrial?

Pode preparar uma vasta gama de refeições, desde assados suculentos com a função Delta T, cozinhados a vapor ou mistos, até pratos mais avançados como Sous-vide, desidratados e defumados, graças aos seus diversos modos de confeção e programas especiais.

### É fácil de usar mesmo sem muita experiência?

Sim, o controlador My Vision com ecrã tátil de 8 polegadas oferece uma interface intuitiva. O Easy Cooking inclui acesso a receitas guiadas que simplificam o processo de confeção para utilizadores de todos os níveis de experiência.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é altamente eficiente com o sistema Active Cleaning, que realiza a limpeza automática com consumo mínimo de água e detergente. Adicionalmente, dispõe de um chuveiro externo para uma limpeza manual e rápida, facilitando a higiene diária.

### Posso monitorizar o consumo de energia deste equipamento?

Sim, a função EcoLogic integrada no painel de controlo permite visualizar os dados de consumo

energético diretamente no ecrã. Isto ajuda a sua empresa a gerir de forma mais eficaz os custos de energia e a promover práticas sustentáveis na cozinha.

**Este forno oferece alguma funcionalidade para otimizar a gestão do tempo na cozinha?**

Com certeza. O Multitimer permite definir tempos distintos para cada tabuleiro, e a confeitaria noturna otimiza os processos para poupar tempo e dinheiro. Além disso, o arranque temporizado permite programar o início da confeitaria para máxima flexibilidade operacional.