

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Profissional 6x GN2/3

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.001	Modelo:	B623i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B623i

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade 6x GN2/3, múltiplos modos de confeitura e ecrã tátil intuitivo. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este forno combinado elétrico representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Com capacidade para 6 tabuleiros GN2/3, adapta-se perfeitamente às necessidades de estabelecimentos de médio porte. Permite confeituras que vão desde a convecção pura ao vapor assistido, garantindo resultados culinários de excelência, com uma precisão que satisfaz os mais altos padrões da gastronomia moderna.

A tecnologia de ponta incorporada neste equipamento de confeitura assegura um controlo total sobre o processo, desde a temperatura à humidade. A interface intuitiva e os programas pré-definidos simplificam a operação, tornando-o acessível tanto para chefs experientes como para equipas em formação. A sua robustez e funcionalidades avançadas contribuem para uma operação mais económica e sustentável.

Forno Combinado Elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

- Versatilidade de confeitura: Modos convecção, misto e vapor para uma ampla gama de pratos.
- Controlo preciso: Regulação automática da humidade com 1% de exatidão e sonda de temperatura multiponto.
- Eficiência operacional: Confeitura noturna e função multiprodutos para otimizar o tempo e reduzir custos.
- Interface intuitiva: Ecrã tátil de 8 polegadas e programas guiados "Easy Cooking".
- Durabilidade superior: Construção em aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316 para uma vida útil prolongada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais, este forno industrial é projetado para lidar com volumes elevados de produção, mantendo a qualidade constante em cada iguaria. A sua flexibilidade permite a preparação de uma diversidade culinária, desde assados suculentos a delicados pratos cozinhados a vapor, respondendo às exigências dos serviços alimentares mais dinâmicos. A capacidade para cozedura a baixa temperatura e programas especiais como Sous-vide, Desidratar e Esterilizar expandem as possibilidades, tornando-o um ativo valioso em qualquer cozinha moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6x GN2/3
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
Controlo de Humidade	Automático, precisão de 1%
Ecrã	8" tátil MyVision
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T, 6 pontos
Ventiladores	Com inversão de marcha (inverter)
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Conectividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Limpeza	Active Cleaning (automática), chuveiro externo
Registos Operacionais	Registos HACCP completos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste forno industrial?

Este equipamento foi concebido para acomodar 6 tabuleiros no formato GN2/3, o que o torna adequado para operações de médio volume em cozinhas profissionais. A sua dimensão compacta otimiza o espaço sem comprometer a capacidade de produção.

Este forno oferece diferentes métodos de cozedura?

Sim, o seu modo misto permite a confeção por convecção, vapor e combinação de ambos, com temperaturas ajustáveis entre 30 a 300 °C. Além disso, inclui modos especializados como vapor bio e cozedura a baixa temperatura.

É fácil de controlar e programar?

Absolutamente. O forno está equipado com um ecrã tátil de 8 polegadas "MyVision" e a função "Easy Cooking", que oferece receitas guiadas e permite criar até 1000 programas personalizados com 20

fases cada, simplificando significativamente a operação diária.

Quais as vantagens dos tabuleiros transversais?

Os tabuleiros transversais proporcionam um manuseamento mais seguro e ergonómico, facilitando a carga e descarga dos alimentos no forno. Esta característica é crucial para otimizar o fluxo de trabalho e minimizar o risco de acidentes na cozinha.

Como é garantida a higiene e manutenção do equipamento?

A manutenção é simplificada pela funcionalidade "Active Cleaning" para uma limpeza automática eficiente e de baixo consumo. Adicionalmente, possui um chuveiro externo que facilita a higienização manual, assegurando os mais altos padrões de higiene.