

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

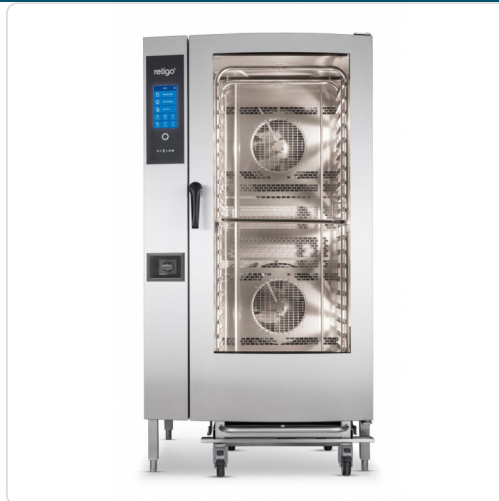


## Forno Combinado Gás Profissional 20x GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1101.843.007A	<b>Modelo:</b>	B2011ig GPL
<b>Marca:</b>	Retigo	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Retigo
<b>Modelo</b>	B2011ig GPL

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1. Confeção versátil, controlo tátil intuitivo e autolimpeza para alta produtividade.

## Descricao Completa

### forno combinado gás — Forno Convector Misto — Principais Vantagens

O forno combinado a gás representa uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento permite uma confeção versátil, com modos de convecção, misto, vapor, e vapor bio, garantindo precisão e uniformidade nos resultados. A sua capacidade para tabuleiros transversais facilita o manuseamento, enquanto funcionalidades como a confeção noturna e a sonda de temperatura multiponto otimizam o processo, reduzindo perdas e assegurando a qualidade dos pratos. A interface My Vision com ecrã tátil de 8 polegadas simplifica a operação, tornando-o acessível para toda a equipa culinária.

A construção robusta, em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316), minimiza a necessidade de peças plásticas, conferindo-lhe uma durabilidade excecional. Este aparelho foi concebido para maximizar a eficiência energética, com o sistema EcoLogic a fornecer dados de consumo e a porta de vidro triplo a reduzir a perda de calor. A limpeza é igualmente simplificada através da função Active Cleaning e do chuveiro externo, assegurando a máxima higiene e poupança de tempo na manutenção diária do equipamento de cozinha industrial.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que procuram um equipamento de alta performance e grande volume de produção. A sua adaptabilidade a diferentes métodos de confeção, desde o sous-vide à desidratação, permite aos chefes e cozinheiros explorar uma vasta gama de criações culinárias, mantendo sempre o controlo preciso sobre os parâmetros de cozedura. A função multiprodutos e o multitimer são perfeitos para operações com múltiplas tarefas, elevando a produtividade e a qualidade no serviço.

A capacidade de gestão de programas e pictogramas via software VisionCombi e a conetividade Ethernet/LAN com registos HACCP, tornam esta máquina uma escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a gestão eficiente da cozinha e a segurança alimentar. Garanta a excelência dos seus pratos e a satisfação dos seus clientes com este equipamento versátil e tecnologicamente avançado. A sua durabilidade e fiabilidade asseguram um investimento a longo prazo para qualquer negócio de restauração.

### 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>Funções Especiais</b>	Confeção noturna, Multi produtos & Multitimer, Regulação de humidade (1%), Advanced Steam Generation, Confeção a baixa temperatura, Cook & Hold, Gratinar, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
<b>Controlo</b>	Ecrã tátil de 8", MyVision, Easy Cooking, 1000 programas (20 fases cada), Pictogramas, Últimos 10, Multitasking, Arranque temporizado, EcoLogic
<b>Limpeza</b>	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
<b>Construção</b>	Aço inoxidável austenítico (AISI 304 e 316), Porta de vidro triplo
<b>Sensores</b>	Sonda de temperatura multiponto com Delta T, Sonda de temperatura de 6 pontos
<b>Ventilação</b>	Ventiladores com inversão de marcha (inverter), Ventilador com 7 velocidades, Fan Stop
<b>Conetividade</b>	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
<b>Registos</b>	HACCP, Operacionais
<b>Assistência</b>	SDS (Service Diagnostic System)

## Perguntas Frequentes

### **Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de uma solução robusta e versátil para cozinhar grandes volumes de alimentos com precisão.

### **Que tipos de confeção posso realizar neste equipamento?**

Pode realizar confeção por convecção, mista, a vapor e vapor bio, abrangendo uma vasta gama de técnicas culinárias que vão desde assados suculentos a preparações delicadas a baixa temperatura.

### **Como funciona o sistema de limpeza automática?**

O sistema Active Cleaning permite uma limpeza eficiente com consumo mínimo de água e detergente, complementado por um chuveiro externo que facilita a higienização diária do interior do forno.

### **É possível programar o início das cozeduras?**

Sim, o controlador My Vision permite programar o início diferido das confeções, otimizando o planeamento e a eficiência da sua cozinha. A função Multitimer permite gerir múltiplos pratos

simultaneamente.

**Quais as vantagens da sonda de temperatura multiponto e da função Delta T?**

Estas funcionalidades avançadas minimizam a perda de volume nos assados e asseguram resultados suculentos, garantindo um controlo térmico superior e uma qualidade consistente em todas as preparações.