

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 a Gás VisionCombi 12x GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.011A	Modelo:	B1221ig GPL
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1221ig GPL

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta performance, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade 12x GN2/1, 7 modos de confeitão e autolimpeza.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado – Principais Vantagens

Este equipamento polivalente a gás oferece uma amplitude de sete modos de confeitão que vão desde convecção, misto e vapor direto até opções especializadas como Sous-vide, Desidratar, Esterilizar e Confitar. Concebido para cozinhas de alta exigência, otimiza tempo e recursos com a sua confeitão noturna e a funcionalidade multiprodutos, que permite a gestão individual de tempos para cada tabuleiro. A regulação automática da humidade e a sonda de temperatura multiponto com função Delta T garantem resultados de excelência e suculência incomparáveis nos seus assados, minimizando a perda de volume.

A gestão intuitiva é assegurada pelo controlador MyVision, com um ecrã tátil de 8 polegadas, que lhe permite criar menus personalizados. Com mil programas e múltiplas fases, este forno industrial simplifica o dia a dia na cozinha através do seu sistema Easy Cooking, oferecendo receitas guiadas que são acessíveis a todos os níveis de experiência. A sua construção em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316) e a utilização mínima de componentes em plástico garantem uma durabilidade excepcional, enquanto o sistema de autolimpeza (Active Cleaning) e o chuveiro externo facilitam a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeitão combinado da VisionCombi é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e versatilidade. A sua capacidade para 12 tabuleiros GN2/1 e as opções de confeitão avançadas permitem preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicadas preparações a vapor, tudo com precisão e consistência. A facilidade de programação e a resistência dos materiais fazem dele um aliado robusto para ambientes de trabalho intenso, contribuindo para uma maior produtividade e para a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modos de Confeitão	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)

Característica	Detalhe
Funções Especiais	Confeção noturna, Multiprodutos & Multitimer, Regulação automática da humidade (precisão de 1%), Sonda multiponto com Delta T, Confeção a baixa temperatura, Cook & Hold, Gratinar, Pré-aquecimento/arrefecimento automático, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Capacidade	12x GN2/1 (Tabuleiros transversais)
Controlador	MyVision (Ecrã tátil 8", 1000 programas com 20 fases cada, Pictogramas, Últimos 10, Multitasking, Arranque temporizado, EcoLogic)
Limpeza	Active Cleaning (automática, baixo consumo), Chuveiro externo
Porta	Vidro triplo
Sonda de Temperatura	6 pontos (medição precisa)
Ventilação	Ventiladores com inversão de marcha (inverter), 7 velocidades, Fan Stop
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316 (alta qualidade, não magnético)
Conectividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, funcionamento do forno
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)
Water Saving System (WSS)	Não disponível no modelo B 623i
Refeições por Dia	400 - 600

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para acomodar até doze tabuleiros GN2/1, sendo ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, permitindo uma confeção eficiente.

Quais os tipos de confeção que este equipamento oferece?

O aparelho dispõe de modos de convecção, misto e vapor, além de funções especiais como cozedura noturna, Sous-vide e desidratação, proporcionando grande versatilidade para diversas técnicas culinárias e ementas.

Este forno industrial possui sistema de autolimpeza?

Sim, está equipado com a funcionalidade Active Cleaning, garantindo uma limpeza automática e eficaz com mínimo consumo de água e detergente, o que facilita a higiene e manutenção diária do seu equipamento.

É possível controlar o forno remotamente ou programar receitas personalizadas?

Através da interface USB e Ethernet/LAN, e com o software VisionCombi, é possível gerir programas e pictogramas a partir de um PC, assim como criar e armazenar até mil programas com múltiplas fases, para uma confeção inovadora.

Que tipo de benefícios a construção em aço inoxidável oferece?

A utilização de aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316) confere ao forno uma durabilidade e resistência excepcionais à corrosão, assegurando um investimento duradouro e um desempenho consistente em ambientes de cozinha exigentes.