

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Profissional, 10x GN2/1

Informações do Produto

SKU:	MS1101.843.009	Modelo:	B1021i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Retigo
Modelo	B1021i

Descrição Resumida

Forno combinado elétrico profissional 10x GN2/1 com controlo MyVision. Confeção versátil: convecção, misto, vapor. Refeições 300-500/dia.

Descricao Completa

Forno Combinado Industrial — Forno Conveter Misto — Principais Vantagens

O forno conveter elétrico misto com capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 revoluciona a confeção em cozinhas profissionais. Este equipamento de alta performance oferece uma versatilidade excepcional, permitindo cozinhar em modo convecção, misto, vapor ou vapor bio, entre os 30 °C e os 300 °C. A sua tecnologia avançada, como o controlo automático de humidade e o sistema de geração de vapor em duas fases, garante resultados culinários superiores, uniformidade na confeção e produtos suculentos. Ideal para estabelecimentos que exigem precisão e eficiência. Os tabuleiros transversais facilitam o manuseamento, aumentando a segurança e a produtividade.

Este forno industrial incorpora um controlador intuitivo MyVision com ecrã tátil de 8 polegadas, que simplifica a operação e permite a criação de até 1000 programas de confeção com 20 fases cada. As funções especiais, como a confeção noturna, multiprodutos e Multitimer, otimizam o tempo e reduzem o consumo de energia, tornando-o numa solução económica e eficiente para qualquer cozinha. Além disso, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e 316 assegura uma durabilidade excepcional e uma fácil limpeza, com funções como o Active Cleaning e um chuveiro externo.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura multifuncional é perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios. A sua capacidade de confeção a baixa temperatura é ideal para assados que exigem maior suculência e menor perda de peso, enquanto as funções especiais como Sous-vide, Desidratar e Esterilizar expandem as possibilidades culinárias. A adaptabilidade do equipamento permite gerir grandes volumes de refeições, entre 300 a 500 por dia, com a máxima qualidade e controlo. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram inovação e resultados consistentes.

Características Técnicas

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
Ecrã	Tátil de 8"
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Regulação Humidade	Automática, precisão de 1%
Sonda de Temperatura	6 pontos, multiponto com função Delta T
Construção	Aço inoxidável AISI 304 e 316
Ventilador	Inversão de marcha, 7 velocidades, Fan Stop
Conectividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, funcionamento do forno
Capacidade	10x GN2/1
Refeições por dia	300 - 500

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para suportar até 10 tabuleiros GN2/1, sendo ideal para a confeção de 300 a 500 refeições por dia. A sua capacidade é perfeita para cozinhas de médio a grande porte.

Que tipos de confeção são possíveis com este equipamento?

O forno oferece quatro modos de confeção: convecção, misto (convecção e vapor), vapor e vapor bio. Esta versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos com precisão.

Como o controlador MyVision facilita a operação diária?

O ecrã tátil de 8 polegadas do controlador MyVision é intuitivo e permite criar e gerir até 1000 programas de confeção. Inclui a função Easy Cooking com receitas guiadas, simplificando o processo para qualquer utilizador.

Este forno oferece funcionalidades de poupança de energia?

Sim, o forno industrial dispõe do modo de confeção noturna, que otimiza o consumo energético, e a secção EcoLogic, que exibe dados de consumo, ajudando a gerir e reduzir os custos operacionais.

É fácil de limpar e manter?

Possui o sistema Active Cleaning para limpeza automática, que utiliza um consumo mínimo de água e detergente. Adicionalmente, um chuveiro externo está incluído para facilitar a higiene manual e a manutenção diária.