

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Misto Elétrico GN2/1 20 Tabuleiros

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------|
| SKU: | MS1101.843.012 | Modelo: | B2021i |
| Marca: | Retigo | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | Retigo |
| Modelo | B2021i |

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico com capacidade para 20 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Confeção mista, vapor e convecção precisa.

Descricao Completa

Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais, aliando convecção, vapor e modos mistos para garantir resultados culinários superiores. A sua capacidade para controlar a temperatura entre 30 e 300 °C, tanto em modo de convecção como misto, oferece uma versatilidade inigualável. Para preparações que exigem humidade, os modos de vapor e vapor bio, com controlo de humidade a 1%, asseguram que cada prato atinja a perfeição, desde assados suculentos a delicadas confeções a baixa temperatura.

O painel de controlo tátil MyVision de 8 polegadas torna a operação deste forno extremamente intuitiva, permitindo criar menus personalizados com facilidade. As funções de multiprodutos e multitimer, que permitem tempos de confeção distintos para cada bandeja, otimizam a produtividade da sua cozinha. Com o sistema de limpeza automática Active Cleaning, o desgaste e o consumo de água e detergente são mínimos, aumentando a eficiência operacional e prolongando a vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas de grande volume, este forno combinado é ideal para uma vasta gama de aplicações. A sua robustez, construído em aço inoxidável AISI 304 e 316, assegura durabilidade em ambientes profissionais exigentes. É perfeito para confeções noturnas, reduzindo custos energéticos e maximizando a produção. Adicionalmente, as funcionalidades avançadas para gastronomia moderna, como Sous-vide e Desidratar, expandem as possibilidades culinárias do seu estabelecimento.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------|---|
| Tipo de Produto | Forno Convector Misto Elétrico |
| Capacidade | 20 Tabuleiros GN2/1 |
| Modos de Confeção | Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C) |

| | |
|------------------------------------|--|
| Controlo de Humidade | Automático com precisão de 1% |
| Sistema de Vapor | Advanced Steam Generation System (pré-aquecimento em duas fases) |
| Bandejas | Transversais para manuseamento seguro |
| Sonda de Temperatura | Multiponto com função Delta T (6 pontos de medição) |
| Funcionalidades de Confeção | Confeção noturna, Multi-produtos, Multi-timer, Baixa temperatura, Cook & Hold, Gratinar, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar |
| Painel de Controlo | Ecrã tátil MyVision de 8" |
| Programação | 1000 programas com 20 fases cada, Pictogramas, Easy Cooking (receitas guiadas), Arranque temporizado |
| Eficiência Energética | EcoLogic (dados de consumo), Porta de vidro triplo |
| Limpeza | Active Cleaning (automática), Chuveiro externo |
| Ventilação | Ventiladores com inversão de marcha (inverter), 7 velocidades, Fan Stop |
| Construção | Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316 |
| Conetividade | Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi |
| Segurança e Diagnóstico | Registos HACCP, SDS (Service Diagnostic System) |
| Capacidade Refeições | 600 - 900 refeições por dia |

Perguntas Frequentes

1. Este multifornos elétrico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios e empresas de catering que necessitam de elevada capacidade e versatilidade na confeção de alimentos, mantendo sempre a qualidade.

2. Quais são as principais funcionalidades que otimizam a poupança de tempo e dinheiro?

A confeção noturna, a função multitimer e o sistema de limpeza automática Active Cleaning reduzem significativamente o tempo de preparação e os custos operacionais, otimizando a eficiência da sua equipa.

3. Como é garantida a precisão da temperatura e humidade durante a cozedura?

Possui uma sonda de temperatura multiponto com função Delta T para assados suculentos e

regulação automática da humidade com 1% de precisão, assegurando condições ideais e consistentes em todas as preparações.

4. É possível programar diferentes receitas e monitorizar o consumo energético?

Sim, o controlador MyVision permite armazenar até 1000 programas com 20 fases cada, aceder a receitas guiadas e visualizar dados de consumo energético através da funcionalidade EcoLogic, tudo num ecrã tátil intuitivo.

5. Que tipo de manuseamento é recomendado para as bandejas neste equipamento?

As bandejas são transversais e concebidas para um manuseamento seguro e confortável, facilitando a carga e descarga dos alimentos e prevenindo acidentes na cozinha.