

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.