

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 Conveter Misto a Gás, 20x GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.013	Modelo:	B2021ig
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B2021ig

Descricao Resumida

Forno convector misto a gás com capacidade 20x GN2/1. Ideal para cozinhas profissionais, oferece confeitura eficiente, limpeza automática e controlo intuitivo.

Descricao Completa

forno convector a gás — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado a gás é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e versatilidade. Com a capacidade de confeitura em modo convecção, misto e vapor, este equipamento assegura resultados culinários excepcionais para uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados pratos a vapor. A sua construção robusta em aço inoxidável austenítico garante durabilidade, enquanto as funcionalidades inteligentes otimizam o seu tempo de trabalho e reduzem os custos operacionais.

A tecnologia avançada de geração de vapor assegura uma cozedura uniforme, mantendo o sabor e a textura dos alimentos. A automatização da limpeza e o design de porta de vidro triplo contribuem para uma operação económica e com menor impacto ambiental na sua restauração. O conceito de "Confeitura noturna" permite-lhe preparar os alimentos durante períodos de menor custo energético, maximizando a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitura é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um forno de alta capacidade e com diversas funcionalidades. É o parceiro ideal para chefs que ambicionam flexibilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos, desde pão e pastelaria a carnes, peixes e legumes, sempre com controlo preciso de temperatura e humidade. A função multiprodutos e Multitimer é especialmente útil para cozinhas que servem uma ementa variada.

A confeitura a baixa temperatura e a função gratinar expandem as possibilidades culinárias da sua equipa, permitindo a criação de pratos inovadores e com qualidade superior. A gestão de programas através do software VisionCombi e a interface Ethernet/LAN facilitam a integração do forno na sua cozinha conectada. É uma aposta segura para a modernização e otimização dos processos de confeitura na sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

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
Capacidade	20x GN2/1
Confeção Noturna	Sim
Função Multiprodutos & Multitimer	Sim
Regulação Humidade	Automática, precisão de 1%
Advanced Steam Generation System	Sim (pré-aquecimento água em duas fases)
Tabuleiros	Transversais
Sonda Temperatura Multiponto	Com função Delta T
Confeção Baixa Temperatura	Sim
Cook & Hold	Sim (fase automática manutenção)
Função Gratinar	Sim
Pré-aquecimento/Arrefecimento Automático	Câmara do forno
Programas Especiais	Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Ecrã	8" tátil (My Vision)
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Easy Cooking	Acesso a receitas guiadas
Active Cleaning	Limpeza automática, consumo mínimo de água e detergente
Chuveiro Externo	Para fácil limpeza
Porta	Vidro triplo
Sonda de Temperatura (Sonda)	6 pontos

Ventiladores	Com inversão de marcha através de inverter, 7 velocidades
Fan Stop	Paragem imediata do ventilador ao abrir a porta
Material	Aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316)
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN (Software VisionCombi)
Registos Operacionais	Dados HACCP e funcionamento completo do forno
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)
Refeições por dia	600 - 900

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno combinado é mais indicado?

Este forno é ideal para cozinhas profissionais de grande escala, como restaurantes de hotel, refeitórios empresariais ou cozinhas de catering, devido à sua elevada capacidade de 20x GN2/1 e funcionalidades avançadas para um elevado volume de confeção.

Quais os principais benefícios da função "Confeção noturna"?

A função de confeção noturna permite programar o forno para funcionar durante as horas de menor custo energético e sem supervisão, resultando em poupanças significativas na sua fatura de eletricidade ou gás e maximizando a produtividade da cozinha.

Como o sistema de vapor gera resultados de cozedura ideais?

O Advanced Steam Generation System otimiza a qualidade do vapor através de um pré-aquecimento de água em duas fases, garantindo um ambiente de vapor perfeito que ajuda a preservar a humidade e os nutrientes dos alimentos, para um produto final de excelência.

É fácil de usar para toda a equipa da cozinha?

Sim, o controlador My Vision com ecrã tátil de 8 polegadas e a função Easy Cooking oferecem uma interface intuitiva e acesso a receitas guiadas, tornando a operação simples e acessível para todos os níveis de experiência da sua equipa.

Quais os materiais de construção e durabilidade deste equipamento?

O forno é construído em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316) e utiliza um mínimo de componentes plásticos, assegurando uma durabilidade excepcional e resistência ao uso intensivo, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha industrial.