

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Misto a Gás 10x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.005A	Modelo:	B1011ig GPL
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1011ig GPL
Energia	Gás
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta performance para cozinhas profissionais. Capacidade 10x GN 1/1, controlo tátil e funções avançadas.

Descricao Completa

Forno Convector Misto — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado a gás, com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, oferece a versatilidade necessária para qualquer cozinha profissional. Com modos de confeção que vão da convecção ao vapor (incluindo o modo vapor bio para cozeduras delicadas), o equipamento garante resultados culinários de excelência, otimizando o seu tempo e recursos. Conte com a tecnologia avançada que permite cozinhar em baixa temperatura e a funcionalidade Cook & Hold para manter os seus pratos sempre perfeitos.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering, este sistema de confeção é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozidos a vapor. A função multiprodutos e Multitimer facilita a gestão de diferentes confeções em simultâneo, essencial para ementas diversificadas e otimização do serviço.

Características Técnicas

Modos de Confeção	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
Capacidade	10x GN 1/1 (Tabuleiros transversais)
Controlador	MY VISION com ecrã tátil de 8", 1000 programas com 20 fases cada
Regulação de Humidade	Automática com precisão de 1%
Sistema de Vapor	Advanced Steam Generation System (pré-aquecimento em duas fases)
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T e 6 pontos de medição
Limpeza	Active Cleaning (automática) + chuveiro externo

Porta	Vidro triplo (perda mínima de calor)
Ventilação	Ventiladores com inversão de marcha (7 velocidades), Fan Stop
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Funções Especiais	Confeção noturna, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Registos	Operacionais e HACCP

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno acomoda?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros GN 1/1, dispostos transversalmente para um manuseamento otimizado. Perfeito para operações de médio a grande volume, garantindo eficiência na sua cozinha.

É possível cozinhar diferentes pratos em simultâneo sem misturar sabores ou aromas?

Sim, graças à função multiprodutos e Multitimer, pode definir tempos de confeção distintos para cada tabuleiro. Isso permite cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, mantendo a integridade de cada um.

Como funciona o sistema de autolimpeza?

O forno está equipado com a função Active Cleaning, um sistema de limpeza automática que minimiza o consumo de água e detergente. Além disso, inclui um chuveiro externo para limpeza manual complementar.

Quais as principais vantagens do controlador MyVision?

O controlador MyVision é um ecrã tátil de 8 polegadas intuitivo, que permite criar menus personalizados, aceder a receitas guiadas com Easy Cooking e monitorizar os dados de consumo energético através da funcionalidade EcoLogic. Os seus pictogramas facilitam a programação e o acompanhamento dos pratos.

Este forno oferece funcionalidades para estilos de cozinha mais modernos?

Absolutamente. Este aparelho dispõe de programas especiais que abrangem desde Sous-vide e Desidratar até Esterilizar, Confitar e Defumar, tornando-o uma ferramenta versátil para as tendências gastronómicas atuais.