

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Misto a Gás 6x GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.003	Modelo:	B611ig
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B611ig
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta performance para cozinhas profissionais, com capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 e controlo My Vision.

Descricao Completa

Forno Convector Misto – Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeção proporciona uma versatilidade excecional, permitindo cozinhar com convecção, misto e vapor. As suas características avançadas garantem resultados culinários superiores, desde assados suculentos a pratos delicados a vapor.

Explore a inovação na confeção com um forno combinado que eleva a eficiência da sua cozinha. Com um design robusto em aço inoxidável austenítico e funcionalidades de vanguarda, este aparelho permite uma gestão de tempo otimizada e uma redução significativa nos custos operacionais, tornando-o ideal para qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno industrial adapta-se a uma vasta gama de operações culinárias em hotéis, restaurantes, cantinas e serviços de catering. É perfeito para a preparação de grandes volumes de alimentos, garantindo consistência e qualidade. A sua capacidade de 6 tabuleiros GN1/1 torna-o numa solução robusta e fiável para os seus requisitos de confeção diários, permitindo uma gestão eficiente da produção de refeições para 51 a 150 convidados.

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
Confeção Noturna	Sim

Característica	Detalhe
Função Multiprodutos & Multitimer	Tempos distintos para cada tabuleiro
Regulação Humidade	Automática com precisão de 1%
Advanced Steam Generation System	Pré-aquecimento da água em duas fases
Tabuleiros	Transversais (seguro e cómodo)
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T
Confeção a Baixa Temperatura	Menor perda de peso, melhor sabor
Cook & Hold	Manutenção automática
Função Gratar	Sim
Pré-aquecimento/Arrefecimento	Automático da câmara do forno
Programas Especiais	Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Controlador My Vision	Ecrã de 8" tátil, rápido e intuitivo
Easy Cooking	Acesso a receitas guiadas
Programas	1000 com 20 fases cada, com pictogramas
Multitasking	Utilização do ecrã durante a cozedura
Arranque Temporizado	Programação do início diferido
EcoLogic	Dados de consumo energético no ecrã
Active Cleaning	Limpeza automática com mínimo consumo
Chuveiro Externo	Para fácil limpeza
Porta	Vidro triplo (mínima perda de calor)
Sonda de Temperatura (Sonda Adicional)	6 pontos para medição precisa
Ventiladores	Com inversão de marcha e 7 velocidades
Fan Stop	Paragem imediata do ventilador
Construção	Aço inoxidável austenítico (AISI 304 e 316)

Característica	Detalhe
Conetividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos Operacionais	HACCP completos
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno aceita?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros no formato GN1/1, permitindo otimizar o espaço e a eficiência na confeção para diversas necessidades.

Este equipamento é adequado para cozinhar a temperaturas mais baixas?

Sim, o forno inclui a funcionalidade de confeção a baixa temperatura, que minimiza a perda de peso dos alimentos e intensifica o sabor, ideal para pratos que exigem um cozinhado mais delicado.

Como é controlada a humidade dentro do forno?

Dispõe de um sistema de regulação automática da humidade com uma precisão de 1%, garantindo condições ideais para a confeção e a qualidade dos seus cozinhados.

Possui alguma funcionalidade de limpeza automática para facilitar a manutenção?

Sim, o sistema Active Cleaning proporciona uma limpeza automática eficiente, com consumo mínimo de água e detergente, simplificando significativamente a manutenção diária do forno.

Quais as opções de conetividade disponíveis?

Para maior versatilidade, o forno está equipado com interface USB e ligação Ethernet/LAN, permitindo a gestão de programas e a visualização de dados HACCP através do software VisionCombi no seu PC.