

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 20x GN1/1 Industrial Visão 8"

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.007	Modelo:	B2011ig
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B2011ig
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás industrial 20x GN1/1 com ecrã tátil de 8". Perfeito para cozinhas profissionais de alto volume, garante versatilidade, eficiência e resultados excepcionais na confeção de alimentos.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combi a Gás — Principais Vantagens

Este formidável equipamento foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo uma convecção de alto desempenho aliada a um controlo preciso e intuitivo. Com modos de cozedura que variam de 30°C a 300°C – incluindo convecção, misto e vapor – pode preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua característica de cozedura noturna otimiza o tempo de trabalho e reduz custos operacionais, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração. A função multiprodutos e o multitimer permitem cozinhar diferentes itens simultaneamente, sem comprometer a qualidade.

O sistema de regulação automática da humidade, com precisão de 1%, garante que cada prato mantenha a sua suculência e textura ideais. O Advanced Steam Generation System pré-aquece a água em duas fases, proporcionando um vapor perfeito para uma confeção delicada e uniforme. Os tabuleiros transversais facilitam o manuseamento seguro, enquanto a sonda de temperatura multiponto com função Delta T assegura que os assados percam o mínimo de volume, resultando em carnes mais suculentas e saborosas. A construção robusta em aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316 assegura durabilidade e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento versátil e eficiente. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para a confeção de grandes quantidades de alimentos, desde assados e pratos a vapor a pastelaria e pão. As funções avançadas, como Sous-vide, Desidratar e Confitar, expandem as possibilidades culinárias, permitindo a criação de menus inovadores. O controlador intuitivo e os programas personalizáveis simplificam a operação, mesmo para equipas com diferentes níveis de experiência.

Características Técnicas

Capacidade	20x GN1/1
Tipo de Forno	Convector Misto a Gás

Gamade Temperatura (Convecção/Misto)	30 a 300 °C
Gamade Temperatura (Vapor)	30 a 130 °C
Gamade Temperatura (Vapor Bio)	30 a 98 °C
Controlo de Humidade	Automático, precisão de 1%
Ecrã	Tátil de 8"
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Limpeza	Active Cleaning (automática) + chuveiro externo
Construção	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T (6 pontos)
Ventilador	Com inversão de marcha (7 velocidades) e Fan Stop
Conetividade	USB, Ethernet/LAN
Refeições por dia	400 - 600

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi desenhado para acomodar até 20 tabuleiros GN1/1, permitindo otimizar a sua produção e satisfazer as necessidades da sua cozinha profissional de alto volume.

2. Como funciona a cozedura noturna e que benefícios oferece?

A cozedura noturna é um programa especial que permite preparar alimentos durante as horas de menor atividade, aproveitando tarifas energéticas mais baixas e libertando a sua equipa para outras tarefas durante o horário de pico. Resulta em poupança e maior eficiência.

3. É possível cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo?

Sim, o forno está equipado com a função multiprodutos e Multitimer, que permite definir tempos de cozedura individuais para cada tabuleiro, garantindo que diferentes pratos terminem de cozinhar simultaneamente e com perfeição.

4. Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para o forno?

O equipamento inclui a função Active Cleaning para limpeza automática, que minimiza o consumo de água e detergente. Adicionalmente, possui um chuveiro externo para facilitar a limpeza manual diária, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

5. Quais são as opções de conectividade e para que servem?

Este forno oferece interface USB para transferência fácil de dados e Ethernet/LAN para ligação em rede e comunicação via internet. Estas funcionalidades permitem a gestão remota de programas, pictogramas e a visualização de dados HACCP no seu PC, proporcionando um controlo completo sobre a operação.