

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



Hotelequip.pt

Forno Conveter Misto a Gás 10x GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1011ig
Energia	Gás
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combi a gás profissional com capacidade para 10x GN 1/1. Multifunções, ecrã tátil My Vision e limpeza automática. Ideal para refeições de 151 a 250.

Descricao Completa

forno combi a gás — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente a gás é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e versatilidade. Com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, permite uma confeção eficaz e uniforme de diversos produtos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando resultados culinários de excelência. A sua capacidade de operar em vários modos — convecção, misto, vapor e vapor bio — oferece uma flexibilidade notável, adequada às mais variadas técnicas de confeção, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. Desenhado para minimizar perdas de peso e realçar o sabor, este aparelho eleva o padrão das suas preparações diárias.

A estrutura robusta em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316), minimiza a utilização de componentes plásticos, garantindo uma durabilidade e resistência excecionais em ambientes de uso intensivo. A interface intuitiva My Vision, com ecrã tátil de 8 polegadas, simplifica a programação e o controlo, permitindo a criação de menus personalizados e o acesso rápido a receitas guiadas. Funcionalidades como a confeção noturna, MultiTimer para tabuleiros individuais e a regulação automática da humidade, contribuem para uma operação mais económica e para a padronização das suas criações gastronómicas. Este modelo é um aliado indispensável para um serviço de restauração de alto nível.

Aplicações Profissionais

Pensado para o contexto de hotéis, restaurantes, catering e outras cozinhas de grande volume, este forno industrial é perfeito para uma gama alargada de preparações. Quer necessite de assar grandes quantidades de carne e aves, cozer legumes a vapor mantendo os seus nutrientes, ou realizar confeções inovadoras como sous-vide e desidratação, este equipamento adapta-se com facilidade. A sua capacidade de memória para 1000 programas com 20 fases cada, juntamente com a função multiprodutos, torna-o ideal para cozinhas que servem uma ementa variada e necessitam de agilidade na gestão de diferentes cozinhados em simultâneo. A integração de um chuveiro externo e a limpeza automática Active Cleaning asseguram uma manutenção simplificada e uma higiene impecável, crucial para qualquer negócio alimentar.

Características Técnicas

Tipo de Confeção	Convecção, Misto, Vapor, Vapor Bio
Capacidade	10x GN 1/1
Gama de Convecção	30 a 300 °C
Gama Mista	30 a 300 °C
Gama Vapor	30 a 130 °C
Gama Vapor Bio	30 a 98 °C
Ecrã de Controlo	8" Tátil (My Vision)
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Humidade	Regulação automática com precisão de 1%
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T (6 pontos de medição)
Ventilador	7 velocidades com inversão de marcha (inverter), Fan Stop
Limpeza	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
Construção	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316, vidro triplo
Conetividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, funcionamento do forno
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)
Refeições por dia	151 - 250

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade adequada deste forno para o meu negócio?

Este equipamento tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e é ideal para serviços de restauração que preparam entre 151 e 250 refeições por dia. Considere o volume médio de produção e a variedade da sua ementa.

Este forno permite diferentes métodos de confeção em simultâneo?

Sim, o forno oferece modos de convecção, misto, vapor e vapor bio, permitindo diversificar as suas receitas. O sistema MultiTimer otimiza a confeção, possibilitando definir tempos distintos para cada tabuleiro, ideal para uma ementa variada.

Como é feita a gestão e programação das receitas?

A gestão é facilitada pelo controlador My Vision, um ecrã tátil de 8 polegadas que permite criar e guardar até 1000 programas com 20 fases cada. O software VisionCombi e a interface USB permitem gerir e transferir dados no PC, e ainda monitorizar dados HACCP.

Qual a durabilidade e a facilidade de manutenção deste aparelho?

Construído com aço inoxidável AISI 304 e 316 de alta qualidade e com um mínimo de componentes plásticos, garante longevidade e resistência. A função Active Cleaning realiza uma limpeza automática eficiente e o chuveiro externo simplifica a manutenção diária, assegurando a higiene.

Este forno é eficiente em termos energéticos?

O vidro triplo na porta minimiza a perda de calor, contribuindo para a eficiência energética. A função EcoLogic, disponível no ecrã, fornece dados de consumo em tempo real, permitindo aos utilizadores monitorizar e otimizar o uso de energia.