

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



Forno Convector Misto a Gás 6x GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno convector misto a gás com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais. Dispõe de ecrã tátil e limpeza automática.

Descricao Completa

forno convector a gás — Forno Combi Gás — Principais Vantagens

Este versátil forno combinado a gás foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com múltiplas funções de confeção, desde convecção à vapor, garante a máxima flexibilidade para preparar uma vasta gama de pratos, otimizando o seu tempo e recursos. A sua robusta construção em aço inoxidável e as funcionalidades inteligentes, como o controlo de humidade automático, asseguram resultados culinários excepcionais e uma operação eficiente a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija um equipamento de confeção de alto desempenho e fiabilidade. A capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 e as opções de confeção noturna e multiprodutos tornam-no na solução perfeita para cozinhas de volume médio a alto, onde a consistência e a qualidade dos alimentos são primordiais. Este equipamento permite a preparação de refeições para 51 a 150 pessoas, garantindo sempre a satisfação dos seus clientes.

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, poupa tempo e dinheiro
Função Multiprodutos & Multitimer	Define tempos distintos para cada tabuleiro
Regulação Humidade	Automática com precisão de 1%

Característica	Detalhe
Advanced Steam Generation System	Pré-aquecimento da água em duas fases para vapor perfeito
Tabuleiros	Transversais (manuseamento seguro)
Sonda de Temperatura Multiponto	Função Delta T para minimizar perda de volume em assados
Confeção Baixa Temperatura	Menor perda de peso, melhor sabor
Cook & Hold	Fase automática de manutenção
Função Gratinar	Sim
Pré-aquecimento/Arrefecimento Automático	Sim, da câmara do forno
Programas Especiais	Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Ecrã	8" tátil MyVision
Programas	1000 com 20 fases cada
Easy Cooking	Acesso a receitas guiadas
Arranque Temporizado	Sim, programar início diferido
EcoLogic	Dados de consumo energético
Active Cleaning	Limpeza automática com mínimo consumo
Chuveiro Externo	Para fácil limpeza
Porta de Vidro	Triplo, mínima perda de calor
Sonda de Temperatura	6 pontos
Ventiladores	Inversão de marcha por inverter, 7 velocidades, Fan Stop
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Conetividade	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos Operacionais	HACCP, funcionamento do forno

Característica	Detalhe
Manutenção	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de confeitação deste forno combinado?

Este forno foi projetado para servir entre 51 a 150 refeições por dia, tornando-o adequado para estabelecimentos de médio a grande porte que exigem alta produtividade.

2. Quais os modos de confeitação disponíveis e suas temperaturas?

O forno oferece modos de convecção, misto e vapor, todos ajustáveis entre 30 a 300 °C. Adicionalmente, possui um modo vapor bio de 30 a 98 °C, ideal para preparações mais delicadas e saudáveis.

3. Como contribui para a eficiência energética e operacional?

Com funções como confeitação noturna, sistema EcoLogic para monitorização de consumo e a porta de vidro triplo que minimiza a perda de calor, este forno reduz significativamente os custos energéticos e otimiza a operação diária na sua cozinha.

4. Facilita a limpeza e manutenção do equipamento?

Sim, o sistema Active Cleaning para limpeza automática e o chuveiro externo integrado simplificam a higiene diária. O sistema SDS (Service Diagnostic System) também permite um diagnóstico rápido de eventuais erros, facilitando a manutenção e minimizando o tempo de inatividade.

5. É possível programar diferentes tempos de cozedura para vários pratos em simultâneo?

Absolutamente. A função multiprodutos e Multitimer permite definir tempos distintos para cada tabuleiro, permitindo que a sua equipa cozinhe vários itens simultaneamente, aumentando a eficiência e a capacidade de produção.