

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 Conveter Misto Elétrico 6x GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.002	Modelo:	B611i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B611i
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combi elétrico 6x GN1/1 para cozinhas profissionais, com ecrã tátil, modos de convecção, vapor e misto, e limpeza automática, ideal para otimizar a preparação de refeições.

Descricao Completa

Forno convector elétrico — Forno Combi Vapor — Principais Vantagens

Este aparelho de convecção multifuncional oferece modos de convecção, misto e vapor, garantindo resultados precisos e consistentes para uma vasta gama de pratos. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros, juntamente com a função Multitimer, proporciona flexibilidade inigualável, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional e permitindo preparar diversas refeições em simultâneo. A integração de um sistema avançado de geração de vapor assegura uma cozedura uniforme e eficiente, enquanto as funções de convecção noturna e a baixa temperatura minimizam o desperdício.

O controlo intuitivo é assegurado pelo ecrã tátil My Vision de 8 polegadas, que permite personalizar menus com pictogramas e aceder a receitas guiadas, tornando a operação acessível a toda a sua equipa. A funcionalidade EcoLogic apresenta dados de consumo energético, promovendo uma gestão mais consciente e eficiente dos recursos, e o arranque temporizado oferece a flexibilidade de programar a convecção para se ajustar ao seu horário. O equipamento integra ainda o sistema Active Cleaning para uma limpeza automática e eficiente, reduzindo os custos operacionais e o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas industriais que procuram um elevado desempenho e precisão. A capacidade de 6 tabuleiros GN1/1 torna este equipamento adequado para operações de média a grande escala, onde a versatilidade e a eficiência são cruciais. É um aliado perfeito para a convecção de pratos delicados que requerem vapor, como peixes e legumes, bem como para assados e gratinados que exigem controlo exato da temperatura e humidade. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304 e 316, com componentes mínimos em plástico, assegura uma durabilidade superior, mesmo sob uso intensivo.

As funcionalidades como Sous-vide, Desidratar e Esterilizar tornam este forno elétrico a solução perfeita para chefs que desejam explorar a gastronomia moderna e oferecer experiências culinárias diversificadas. A sua conectividade LAN e interface USB facilitam a gestão de programas e a monitorização de dados HACCP, proporcionando total controlo e segurança alimentar. Este equipamento é uma excelente escolha para otimizar os processos de cozinhado, garantindo pratos de alta qualidade e sabor excepcional.

Características Técnicas

Capacidade	6x GN 1/1
Modos de Confeção	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
Humidade	Regulação automática com precisão de 1%
Ecrã	8" tátil My Vision
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T, 6 pontos de medição
Limpeza	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
Ventilador	7 velocidades com inversão de marcha (inverter), Fan Stop
Construção	Aço inoxidável AISI 304 e 316, porta de vidro triplo
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, operacionais
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

Que tipo de refeições posso preparar neste forno industrial?

Pode preparar uma vasta gama de refeições, desde assados suculentos com a função Delta T, cozinhados a vapor ou mistos, até pratos mais avançados como Sous-vide, desidratados e defumados, graças aos seus diversos modos de confeção e programas especiais.

É fácil de usar mesmo sem muita experiência?

Sim, o controlador My Vision com ecrã tátil de 8 polegadas oferece uma interface intuitiva. O Easy Cooking inclui acesso a receitas guiadas que simplificam o processo de confeção para utilizadores de todos os níveis de experiência.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é altamente eficiente com o sistema Active Cleaning, que realiza a limpeza automática com consumo mínimo de água e detergente. Adicionalmente, dispõe de um chuveiro externo para uma limpeza manual e rápida, facilitando a higiene diária.

Posso monitorizar o consumo de energia deste equipamento?

Sim, a função EcoLogic integrada no painel de controlo permite visualizar os dados de consumo

energético diretamente no ecrã. Isto ajuda a sua empresa a gerir de forma mais eficaz os custos de energia e a promover práticas sustentáveis na cozinha.

Este forno oferece alguma funcionalidade para otimizar a gestão do tempo na cozinha?

Com certeza. O Multitimer permite definir tempos distintos para cada tabuleiro, e a confeitaria noturna otimiza os processos para poupar tempo e dinheiro. Além disso, o arranque temporizado permite programar o início da confeitaria para máxima flexibilidade operacional.