

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

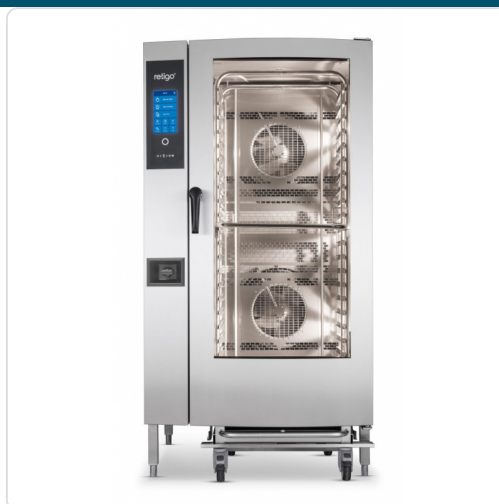


Forno Combinado Gás Profissional 20x GN1/1

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1. Confeção versátil, controlo tátil intuitivo e autolimpeza para alta produtividade.

Descricao Completa

forno combinado gás — Forno Convector Misto — Principais Vantagens

O forno combinado a gás representa uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento permite uma confeção versátil, com modos de convecção, misto, vapor, e vapor bio, garantindo precisão e uniformidade nos resultados. A sua capacidade para tabuleiros transversais facilita o manuseamento, enquanto funcionalidades como a confeção noturna e a sonda de temperatura multiponto otimizam o processo, reduzindo perdas e assegurando a qualidade dos pratos. A interface My Vision com ecrã tátil de 8 polegadas simplifica a operação, tornando-o acessível para toda a equipa culinária.

A construção robusta, em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316), minimiza a necessidade de peças plásticas, conferindo-lhe uma durabilidade excecional. Este aparelho foi concebido para maximizar a eficiência energética, com o sistema EcoLogic a fornecer dados de consumo e a porta de vidro triplo a reduzir a perda de calor. A limpeza é igualmente simplificada através da função Active Cleaning e do chuveiro externo, assegurando a máxima higiene e poupança de tempo na manutenção diária do equipamento de cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que procuram um equipamento de alta performance e grande volume de produção. A sua adaptabilidade a diferentes métodos de confeção, desde o sous-vide à desidratação, permite aos chefes e cozinheiros explorar uma vasta gama de criações culinárias, mantendo sempre o controlo preciso sobre os parâmetros de cozedura. A função multiprodutos e o multitimer são perfeitos para operações com múltiplas tarefas, elevando a produtividade e a qualidade no serviço.

A capacidade de gestão de programas e pictogramas via software VisionCombi e a conectividade Ethernet/LAN com registos HACCP, tornam esta máquina uma escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a gestão eficiente da cozinha e a segurança alimentar. Garanta a excelência dos seus pratos e a satisfação dos seus clientes com este equipamento versátil e tecnologicamente avançado. A sua durabilidade e fiabilidade asseguram um investimento a longo prazo para qualquer negócio de restauração.

Características Técnicas

Capacidade	20x GN1/1
Modos de Confeção	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
Funções Especiais	Confeção noturna, Multi produtos & Multitimer, Regulação de humidade (1%), Advanced Steam Generation, Confeção a baixa temperatura, Cook & Hold, Gratinar, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar
Controlo	Ecrã tátil de 8", MyVision, Easy Cooking, 1000 programas (20 fases cada), Pictogramas, Últimos 10, Multitasking, Arranque temporizado, EcoLogic
Limpeza	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
Construção	Aço inoxidável austenítico (AISI 304 e 316), Porta de vidro triplo
Sensores	Sonda de temperatura multiponto com Delta T, Sonda de temperatura de 6 pontos
Ventilação	Ventiladores com inversão de marcha (inverter), Ventilador com 7 velocidades, Fan Stop
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	HACCP, Operacionais
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de uma solução robusta e versátil para cozinhar grandes volumes de alimentos com precisão.

Que tipos de confeção posso realizar neste equipamento?

Pode realizar confeção por convecção, mista, a vapor e vapor bio, abrangendo uma vasta gama de técnicas culinárias que vão desde assados suculentos a preparações delicadas a baixa temperatura.

Como funciona o sistema de limpeza automática?

O sistema Active Cleaning permite uma limpeza eficiente com consumo mínimo de água e detergente, complementado por um chuveiro externo que facilita a higienização diária do interior do forno.

É possível programar o início das cozeduras?

Sim, o controlador My Vision permite programar o início diferido das confeções, otimizando o planeamento e a eficiência da sua cozinha. A função Multitimer permite gerir múltiplos pratos

simultaneamente.

Quais as vantagens da sonda de temperatura multiponto e da função Delta T?

Estas funcionalidades avançadas minimizam a perda de volume nos assados e asseguram resultados suculentos, garantindo um controlo térmico superior e uma qualidade consistente em todas as preparações.