

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 Industrial 6x GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.008	Modelo:	B621i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B621i
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado industrial elétrico 6x GN 2/1 com controlo tátil MyVision para cozinhas profissionais. Confeção versátil e eficiente.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais exigentes, este forno combinado industrial redefine a versatilidade e a eficiência na confeção. Com modos de convecção, misto e vapor, permite uma ampla gama de técnicas culinárias, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo sempre resultados excepcionais.

Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

O sistema de controlo MyVision, com o seu ecrã tátil intuitivo de 8", oferece uma experiência de utilização sem precedentes. Permite criar programas personalizados, aceder a receitas guiadas e gerir cozeduras multi-fase com total facilidade, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, a funcionalidade de confeção noturna economiza tempo e custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos. A sua capacidade para tabuleiros GN 2/1, juntamente com a regulação precisa da humidade, torna-o indispensável para grandes volumes de produção, garantindo uma confeção uniforme e controlada.

Características Técnicas

Modos de Confeção	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
Capacidade	6x GN 2/1
Controlo	Ecrã tátil MyVision de 8", 1000 programas com 20 fases cada
Funcionalidades	Confeção noturna, Multi-produtos & Multitimer, Regulação automática da humidade (precisão 1%), Advanced Steam Generation System, Sonda de temperatura multiponto com Delta T, Confeção a baixa temperatura, Cook & Hold, Gratinar, Pré-aquecimento/arrefecimento automático, Programas especiais (Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar)
Limpeza	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo

Construção	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316, porta de vidro triplo
Ventilação	Ventiladores com inversão de marcha (inverter), 7 velocidades, Fan Stop
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	Registos HACCP, Registos de funcionamento
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)
Capacidade de Refeições	100-300 refeições por dia

Perguntas Frequentes

Que tipo de preparações culinárias este forno permite?

Este forno é extremamente versátil, permitindo cozinhar em modo de convecção, misto e vapor. Isso abrange desde a fritura sem óleo até a confeção delicada de legumes e a preparação de pratos em vácuo (sous-vide).

É fácil de programar e usar, mesmo com pouco conhecimento técnico?

Com o controlador MyVision e o seu ecrã tátil de 8 polegadas, a programação é bastante intuitiva. Inclui acesso a receitas guiadas e permite criar programas personalizados com pictogramas, facilitando a operação para qualquer utilizador.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O forno dispõe de um sistema de limpeza automática Active Cleaning que minimiza o consumo de água e detergente. Adicionalmente, um chuveiro externo integrado facilita a remoção de resíduos mais persistentes.

A economia de energia é uma preocupação neste modelo?

Sim, este equipamento foi concebido com a eficiência em mente. A porta de vidro triplo minimiza a perda de calor, e as funcionalidades como a confeção noturna e o EcoLogic contribuem para uma gestão energética otimizada e redução de custos operacionais.

Qual a durabilidade e resistência dos materiais utilizados?

Construído em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (AISI 304 e 316) e com um uso mínimo de componentes plásticos, este forno assegura uma durabilidade excecional e resistência elevada à corrosão, ideal para o ambiente agressivo de uma cozinha profissional.