

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado a Gás, 20x GN2/1, Convecção e Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.013A	Modelo:	B2021ig GPL
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B2021ig GPL
Energia	Gás
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20x GN2/1. Versatilidade máxima com programas de convecção, vapor e mistos.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração profissional, este forno misto oferece versatilidade e precisão na confeção. As suas múltiplas funções de convecção, misto e vapor, aliadas a um controlo intuitivo, garantem que cada receita atinja a perfeição, desde assados suculentos a delicadas preparações a vapor.

O equipamento permite otimizar a sua operação diária, com funcionalidades como a confeção noturna para poupança de tempo e recursos, e a gestão multiprodutos para coordenar diferentes preparações simultaneamente. A sua robustez e facilidade de limpeza asseguram uma durabilidade excelente e uma higiene rigorosa, essencial para qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a solução ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência e a qualidade da confeção são cruciais. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN2/1 permite preparar refeições para 600 a 900 pessoas por dia, adaptando-se perfeitamente a operações de grande escala.

Com programas especiais para gastronomia moderna, como Sous-vide e desidratação, este equipamento expande as possibilidades culinárias, permitindo aos chefs explorar novas técnicas e oferecer uma ementa diversificada e inovadora.

Características Técnicas

Tipo	Forno Convector Misto a Gás
Capacidade	20x Tabuleiros GN2/1
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
Controlo Humidade	Automático com precisão de 1%
Tecnologia Vapor	Advanced Steam Generation System
Disposição dos Tabuleiros	Transversais
Sonda de Temperatura	Multiponto com função Delta T, 6 pontos
Funções Especiais Culinárias	Confeção noturna, Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar, Cook & Hold, Gratinar
Controlo	Ecrã tátil MyVision de 8"
Programas	1000 programas com 20 fases cada
Arranque	Temporizado/diferido
Poupança Energética	EcoLogic (dados de consumo), Porta de vidro triplo, "Water Saving System" (WSS)
Limpeza	Active Cleaning (automática), Chuveiro externo
Ventiladores	Com inversão de marcha (inverter), 7 velocidades, Fan Stop
Material	Aço inoxidável austenítico AISI 304 e 316
Conetividade	Interface USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos Operacionais	Registos HACCP
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção diária deste forno combinado a gás?

Este forno é robusto o suficiente para preparar refeições para 600 a 900 pessoas por dia, sendo ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN2/1 otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas.

2. Que tipo de funcionalidades de cozedura inovadoras este forno oferece?

Além da convecção e vapor, este equipamento dispõe de modos especiais como Sous-vide, Desidratar e Confitar, permitindo aos chefs explorar uma vasta gama de técnicas culinárias avançadas para criar pratos distintos.

3. Como é garantida a precisão da temperatura e humidade durante a confeção?

O forno incorpora uma sonda de temperatura multiponto com função Delta T e regulação automática da humidade com precisão de 1%. Estas tecnologias asseguram um controlo rigoroso, resultando em confeções consistentes e de alta qualidade.

4. Este forno dispõe de funcionalidades de poupança energética?

Sim, o EcoLogic, que apresenta dados de consumo energético, a porta de vidro triplo que minimiza a perda de calor, e o sistema "Water Saving System" (WSS) contribuem para uma operação mais sustentável e económica. Embora o WSS não esteja disponível em todos os modelos é uma das funcionalidades de excelência.

5. Como é que a limpeza e manutenção do equipamento são facilitadas?

O sistema Active Cleaning permite uma autolimpeza eficiente com consumo mínimo de água e detergente. Adicionalmente, um chuveiro externo e a construção em aço inoxidável AISI 304 e 316 garantem uma manutenção simples e uma higiene superior.