

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Forno Convector Misto Elétrico Industrial 12x GN2/1 Programável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1101.843.010	Modelo:	B1221i
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	B1221i
Energia	Elétrico
Nº de Tabuleiros / GN	12

Descricao Resumida

Forno convector misto elétrico industrial 12x GN2/1, ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Forno Elétrico Convector Misto — Forno Elétrico Combinado — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de confeção proporciona uma performance excecional e uma eficiência energética notável, ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Com modos de cozedura por convecção, misto e vapor, bem como a inovadora função de confeção noturna, garante resultados culinários de alta qualidade ao mesmo tempo que otimiza custos operacionais. A sua tecnologia avançada de controlo de humidade e temperatura multiponto assegura uma precisão inigualável, elevando o padrão de qualquer preparo.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras unidades de hotelaria que exigem um desempenho superior e flexibilidade na confeção. As suas funcionalidades exclusivas, como a cozedura a baixa temperatura e a sonda de temperatura multiponto com função Delta T, tornam-no perfeito para assados suculentos, pratos delicados como *sous-vide*, desidratação, esterilização e confeção de defumados. A interface intuitiva My Vision e os 1000 programas personalizáveis maximizam a produtividade e a consistência dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	12x GN2/1
Modos de Confeção	Convecção (30-300 °C), Misto (30-300 °C), Vapor (30-130 °C), Vapor Bio (30-98 °C)
Funções Adicionais	Confeção noturna, multiprodutos & Multitimer, regulação automática da humidade (precisão de 1%), sonda de temperatura multiponto com função Delta T, cozedura a baixa temperatura, Cook & Hold, função gratinar, pré-aquecimento/arrefecimento automático
Programas Especiais	Sous-vide, Desidratar, Esterilizar, Confitar, Defumar

Característica	Detalhe
Controlo	Ecrã tátil de 8" (My Vision), 1000 programas com 20 fases cada, Easy Cooking, Multitasking, arranque temporizado, EcoLogic (dados de consumo energético)
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	USB, Ethernet/LAN, Software VisionCombi
Registos	Registos HACCP, registos completos de funcionamento
Assistência	SDS (Service Diagnostic System)

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para cozinhas com alta demanda de produção?

Sim, com capacidade para 12 tabuleiros GN2/1 e funcionalidade multiprodutos, este forno industrial é concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevadas necessidades de confeção, atendendo entre 400 a 600 refeições por dia.

Quais são os principais benefícios da função de confeção noturna?

A confeção noturna permite programar o forno para funcionar durante a noite, resultando em poupanças significativas de tempo e custos energéticos. Acorde com os seus pratos perfeitamente cozinhados e prontos para servir.

Como este forno garante a precisão na cozedura de diferentes tipos de alimentos?

Com uma sonda de temperatura multiponto e a capacidade de regular automaticamente a humidade com precisão de 1%, o aparelho assegura uma cozedura uniforme e controlada, ideal para uma vasta gama de receitas.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. Inclui o sistema Active Cleaning para limpeza automática com consumo mínimo de água e detergente, complementado por um chuveiro externo, garantindo uma higiene impecável e uma manutenção simplificada.

Posso criar e gerir os meus próprios programas de cozedura?

Sim, o controlador My Vision permite o acesso a 1000 programas personalizáveis com 20 fases cada, além da possibilidade de adicionar pictogramas e gerir os programas via software VisionCombi no PC, proporcionando total flexibilidade culinária.