

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 rapido
ao produto

Forno Combinado Industrial ICOMBI-6-1-1E

Informacoes do Produto

SKU: TF60772

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Especificacoes

Energia

Elétrico

Descricao Resumida

Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E: Cozedura versátil e eficiente para cozinhas profissionais. Resultados perfeitos com dimensões compactas.

Descricao Completa

Eleve a performance da sua cozinha com o Forno Combinado Industrial ICOMBI-6-1-1E, uma solução de confeção que redefine a versatilidade e a eficiência. Concebido para profissionais exigentes, este equipamento permite dominar uma vasta gama de técnicas culinárias, desde a cozedura a vapor precisa até ao assado perfeito e o grelhado intenso, tudo num único aparelho. Garante resultados consistentemente excepcionais, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos na restauração moderna.

forno combinado profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	937 x 826 x 851 mm
Peso Bruto	147 kg
Peso Líquido	127 kg
Modelo	ICOMBI-6-1-1E

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é a espinha dorsal de qualquer cozinha que busca excelência e produtividade. É indispensável para o Chef Executivo que precisa de precisão em cada confeitação, garantindo a qualidade da ementa desde o pequeno-almoço ao jantar. Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais ou empresas de catering que exigem um equipamento robusto e multifuncional capaz de lidar com picos de procura e diversas preparações culinárias simultaneamente, desde a cozedura de grandes volumes de vegetais a vapor até ao assado de carnes tenras.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E representa um investimento na otimização operacional da sua cozinha. A sua tecnologia avançada, embora as características específicas não tenham sido detalhadas pelo fornecedor, é inerente a um forno combinado que oferece controlo superior sobre os processos de confeitação. Este tipo de equipamento é conhecido por maximizar a rentabilidade ao reduzir o desperdício, poupar energia e garantir a satisfação do cliente através de pratos de qualidade superior, distinguindo a sua oferta da concorrência.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um forno combinado como o ICOMBI-6-1-1E para uma cozinha profissional??

Este forno oferece versatilidade incomparável, permitindo cozer, grelhar, assar e cozinhar a vapor num único equipamento. Reduz o tempo de preparação e garante resultados consistentes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Como é que as dimensões do Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E se adequam a espaços limitados??

Com dimensões de 937 x 826 x 851 mm (LxPxA), o ICOMBI-6-1-1E foi concebido para maximizar a capacidade de produção em cozinhas com espaço otimizado. É uma solução robusta que se integra facilmente sem comprometer a eficiência.

Que tipo de manutenção é necessária para o Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E??

A manutenção regular inclui a limpeza diária da câmara de cozedura e a verificação periódica dos componentes. Recomenda-se a descalcificação conforme a dureza da água para garantir a longevidade e o desempenho ideal.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração??

O ICOMBI-6-1-1E é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a buffets de hotel, catering e cantinas. A sua capacidade de cozedura mista adapta-se a diversas ementas.

Quais os benefícios de ter um forno combinado para a qualidade dos alimentos confeccionados??

Este forno permite um controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em alimentos mais suculentos, com texturas perfeitas e sabores realçados. A cozedura uniforme minimiza a perda de nutrientes e realça a apresentação dos pratos.