

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 6x GN 2/3 - Compacto Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCA1ERRA.0000916	Modelo:	iCombi Pro XS 6-2/3
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro XS 6-2/3
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto, ideal para cozinhas com espaço limitado, oferecendo capacidade para 6x GN 2/3 e produção até 80 refeições/dia.

Descricao Completa

Otimizado para espaços de confeitaria reduzidos, este forno combinado elétrico redefine a eficiência em cozinhas profissionais. Com uma capacidade versátil de 6x GN 2/3, garante uma produção contínua e de alta qualidade para estabelecimentos que servem entre 20 e 80 refeições diárias, combinando funções de convecção e vapor em dimensões compactas.

forno combinado elétrico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	6 x 2/3 GN
Refeições por dia	20 – 80
Tipos de inserção GN	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Dimensões (LxPxA)	657 x 556(623) x 567(594) mm
Peso	67 kg
Potência elétrica total	5,7 kW
Potência elétrica ar quente	5,4 kW
Potência elétrica vapor	5,4 kW
Disjuntor recomendado	3x10 A
Ligação elétrica	3 NAC 400 V
Entrada de água	R 3/4"
Saída de água	DN 40

Pressão da água	1,0-6,0 bar
Característica adicional	Elétrico

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo de um restaurante de bairro com 40-60 lugares, que necessita de flexibilidade para a confeção de ementas variadas, desde assados a vapor. É igualmente adequado para proprietários de snack-bares e roulotes que procuram um equipamento robusto e multifuncional para otimizar o rush do serviço, ou para empresas de catering que gerem eventos de pequena a média dimensão com exigência de padronização e rapidez.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção compacta (L657 x P556 x A567 mm) permite a integração em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a performance. Oferece controlo preciso de temperatura e humidade, essencial para manter a qualidade dos alimentos e cumprir as normas HACCP, resultando em menores perdas de peso e melhor sabor. A operação elétrica (5,7 kW) e a compatibilidade com tabuleiros GN 2/3 otimizam a rotação de stock e a eficiência energética em comparação com soluções modulares.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de refeições para este forno combinado?
Este forno combinado elétrico é concebido para otimizar a produção em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, sendo ideal para preparar entre 20 a 80 refeições por dia de forma eficiente e consistente.
Este forno é adequado para instalações com espaço limitado?
Sim, o design compacto do modelo XS, com dimensões de 657 x 556 x 567 mm (LxPxA), torna-o perfeito para cozinhas com área reduzida, permitindo uma instalação flexível e eficiente.
Quais os requisitos de ligação elétrica para este equipamento?
O forno requer uma ligação elétrica de 3 NAC 400 V, com um disjuntor recomendado de 3x10 A e uma potência total de 5,7 kW, garantindo desempenho robusto.

Que tipos de tabuleiros Gastronorm são compatíveis?

Este forno aceita uma variedade de tabuleiros Gastronorm, incluindo 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8 GN, oferecendo grande flexibilidade para diferentes métodos de confeção e quantidades.

Como a tecnologia combinada melhora a qualidade dos pratos?

A combinação de ar quente e vapor permite cozinhar de forma mais uniforme e com maior controlo de humidade, resultando em alimentos suculentos por dentro e crocantes por fora, minimizando a perda de nutrientes e peso.