

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 Combinado 10x 2/1 GN a Gás Natural para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCE2GRRA.0000963	Modelo:	iCombi Classic 10-2/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 10-2/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás natural com capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1, ideal para 150-300 refeições diárias. Potência de 40 kW para confeitão eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural oferece uma capacidade robusta de 10 tabuleiros GN 2/1, ideal para operações de confeitão de grande volume. Projetado para eficiência, garante resultados culinários consistentes em cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

Capacidade	10 x 2/1 GN
Refeições por dia	150–300
Dimensões (LxPxA)	1072 mm x 975 mm x 1014 mm
Peso	187 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50
Pressão de Água	1,0-6,0 bar
Potência (Gás Natural)	40 kW (Ar Quente/Vapor)
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

O Forno Combinado a Gás Natural 10x 2/1 GN é uma solução de confeitão versátil, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para cantinas escolares e empresariais, cozinhas de hotéis de grande dimensão, restaurantes com serviço de catering, e churrasqueiras que necessitam

de elevada capacidade. Também se adapta a cozinhas centrais de hospitais e lares, bem como a grandes restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, onde a eficiência e a qualidade são cruciais para gerir volumes elevados de refeições diárias.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade:** Permite a confeção de 150 a 300 refeições por dia, com 10 tabuleiros GN 2/1, otimizando a produção em cozinhas de elevado volume.
- **Versatilidade de Confeção:** Combina modos de ar quente e vapor, possibilitando uma vasta gama de técnicas culinárias, desde assados e grelhados a cozedura a vapor.
- **Eficiência Energética:** Alimentado a gás natural com 40 kW de potência, oferece um desempenho robusto e custos operacionais controlados.
- **Controlo Preciso:** Garante uma cozedura uniforme e resultados consistentes, essencial para a padronização da qualidade dos pratos.
- **Concebido para Durabilidade:** Construção robusta e componentes de alta qualidade para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima de refeições diárias deste forno?

A capacidade deste forno permite confeccionar entre 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos e da organização da cozinha.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento?

O forno requer uma ligação elétrica monofásica (1 NAC 230 V) para o seu sistema de controlo e componentes auxiliares.

Este forno é adequado para que tipo de gás?

Este modelo específico foi concebido para funcionar exclusivamente com Gás Natural (H G20), garantindo a máxima eficiência e segurança.

Quais as dimensões exatas do equipamento para planeamento da instalação?

As dimensões do forno são 1072 mm de largura, 975 mm de profundidade e 1014 mm de altura, sendo importante considerar o espaço para ligações e manutenção.

É possível utilizar tabuleiros GN de diferentes tamanhos neste forno?

Sim, este forno é compatível com tabuleiros GN 2/1, o que permite também a utilização de tabuleiros GN 1/1 ou outros formatos menores, desde que respeitem a profundidade máxima e sejam devidamente encaixados.