

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

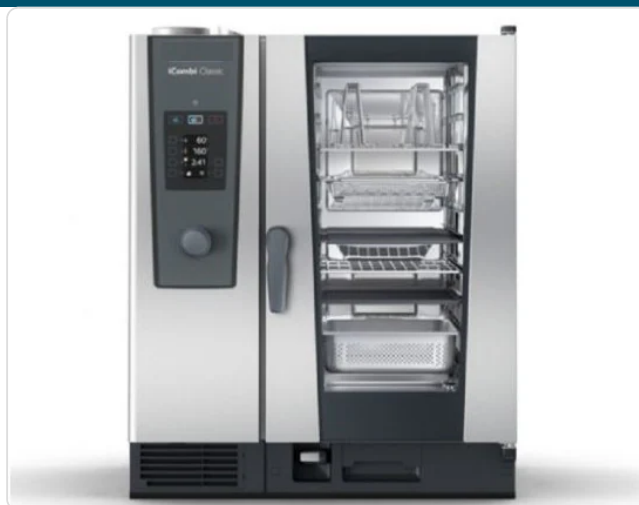
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado 10 x 2/1 GN Gás Liquefeito (GLP) para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCE2GRRA.0000957	Modelo:	iCombi Classic 10-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 10-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás liquefeito (GLP) com capacidade para 10 tabuleiros 2/1 GN, ideal para 150-300 refeições diárias em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O Forno Combinado iCombi Classic 10-2/1 a Gás Liquefeito (GLP) oferece 42 kW de potência para produções intensivas, ideal para estabelecimentos com necessidades de confeitaria versáteis e exigentes em termos de volume. Garante um controlo preciso de temperatura e humidade, essencial para manter a qualidade e segurança alimentar em cozinhas profissionais que operam sob pressão.

Forno Combinado GLP — Características Técnicas

Alimentação	Gás Liquefeito (GLP 3B/P)
Capacidade	10 x 2/1 GN
Refeições/dia	150–300
Dimensões (LxPxA)	1072 mm x 975(1042) mm x 1014(1064) 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 (ar quente/vapor GLP)	42 kW

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão (40-80 covers) que necessitam de versatilidade na confeção, ou para gerentes de F&B em unidades hoteleiras e de catering que exigem fiabilidade e volume para servir múltiplos eventos ou serviços. Este forno combinado a gás é também uma excelente opção para pizzarias e churrasqueiras com alta demanda, assegurando um desempenho consistente durante o rush do serviço.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

A tecnologia a Gás Liquefeito (GLP) deste iCombi Classic garante uma fonte de energia robusta e eficiente para cozinhas profissionais sem acesso a gás natural, permitindo produções de até 300 refeições diárias. A sua capacidade de 10 tabuleiros GN 2/1 assegura flexibilidade para diferentes tipos de menu e volumes de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a ocupação do espaço na cozinha, com certificação CE para segurança e conformidade.

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença deste forno combinado para um elétrico?

Este modelo utiliza Gás Liquefeito (GLP) como fonte de energia principal para aquecimento, oferecendo uma potência de 42 kW, o que o torna ideal para cozinhas com elevada demanda e sem acesso a gás natural. Fornos elétricos requerem uma ligação elétrica mais robusta e podem ter custos operacionais diferentes dependendo do preço da eletricidade.

Este forno combinado a gás é adequado para pastelarias?

Sim, a capacidade de 10 tabuleiros GN 2/1 e o controlo preciso de temperatura e humidade tornam este forno combinado a gás uma excelente opção para pastelarias com produção em volume, permitindo a confeção de pães, bolos e outros produtos de pastelaria de forma eficiente e uniforme.

Que tipo de instalações são necessárias para este forno GLP?

Requer uma ligação à rede de Gás Liquefeito (GLP), uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V, uma entrada de água com pressão entre 1,0 e 6,0 bar (ligação R 3/4") e uma saída de águas residuais (DN 50). É fundamental garantir ventilação adequada na área de instalação.

?

Qual a capacidade máxima de refeições diárias que este forno suporta?

Este forno combinado iCombi Classic 10-2/1 está dimensionado para servir entre 150 a 300 refeições por dia, sendo ideal para restaurantes, hotéis e cantinas com um volume de serviço considerável e consistente.

Este modelo suporta normas HACCP?

Embora a informação sobre conformidade HACCP específica não esteja detalhada nas especificações fornecidas, os fornos combinados modernos como o iCombi Classic são concebidos para facilitar o cumprimento das normas de segurança alimentar, oferecendo controlo preciso de temperatura e registo de processos. Recomenda-se consultar a documentação oficial do fabricante para detalhes completos sobre conformidade.