

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Gás Natural 10x GN 1/1 - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCD1GRRA.0000943	Modelo:	iCombi Pro 10-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 10-1/1 (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 1/1, ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão. Elevada eficiência e controlo preciso.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural iCombi Pro 10-1/1 oferece uma solução de confeção versátil, ideal para estabelecimentos que necessitam de produção intensiva e controlo preciso de temperatura. A sua tecnologia garante resultados consistentes, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e permitindo a preparação de 80 a 150 refeições diárias.

forno combinado a gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	iCombi Pro 10-1/1 (a gás natural H G20)
Capacidade	10 x 1/1 GN
Refeições/dia	80–150
Dimensões (LxPxA)	850 mm x 775(842) mm x 1014(1064) mm
Peso	149 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 50
Pressão Água	1,0-6,0 bar
Potência (Gás Natural)	22 kW

Fonte de Energia

Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para restaurantes com um volume de serviço significativo, hotéis que exigem versatilidade e cantinas escolares ou empresariais. Para o Chef de cozinha que gere um restaurante de 80 covers, a capacidade de 10 tabuleiros GN permite otimizar o mise en place e o serviço contínuo durante os horários de pico. A sua operação a gás natural oferece uma solução de energia eficiente para cozinhas profissionais que lidam com produção intensiva e necessitam de desempenho fiável.

Confeção Precisa — Principais Vantagens

O iCombi Pro 10-1/1 a gás distingue-se pela sua capacidade de realizar assados, grelhados, cozedura a vapor e muito mais, com precisão e uniformidade incomparáveis. A sua tecnologia assegura uma distribuição homogénea do calor, mesmo com a carga máxima de 10 tabuleiros GN, garantindo a qualidade e a consistência dos pratos. A utilização de gás natural como fonte de energia proporciona uma resposta rápida e um controlo de temperatura preciso, essencial para manter os padrões HACCP e otimizar a confeção em ambientes de produção exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de refeições diárias deste forno combinado?

Este forno combinado iCombi Pro 10-1/1 a gás natural é concebido para preparar entre 80 a 150 refeições diárias.

Que tipo de energia utiliza este modelo específico?

Este modelo específico funciona a Gás Natural (H G20), com uma potência de 22 kW.

Quais as dimensões exteriores do forno iCombi Pro 10-1/1?

As dimensões exteriores do forno são 850 mm de largura, 775 mm de profundidade (podendo chegar a 842 mm com rodízios ou outros acessórios) e 1014 mm de altura (podendo chegar a 1064 mm com rodízios ou outros acessórios).

É recomendado para que tipo de estabelecimentos?

É especialmente recomendado para restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de um equipamento robusto, versátil e com alta capacidade de produção diária.

O que significa a capacidade 10 x 1/1 GN?

Significa que o forno possui espaço para acomodar 10 tabuleiros no formato Gastronorm 1/1 (GN 1/1), que é um padrão comum na indústria alimentar para recipientes de confeitaria e armazenamento.