

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 rápido
ao produto

Forno Combinado 6x 2/1 GN a Gás GLP para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCC1GRRA.0000938	Modelo:	iCombi Pro 6-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 6-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás GLP com capacidade para 6 tabuleiros 2/1 GN, ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão. Elevada eficiência e versatilidade na confeção.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás GLP oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção em cozinhas profissionais, com capacidade para 6 tabuleiros 2/1 GN, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Capacidade	6 x 2/1 GN
Refeições/dia	60–160
Dimensões (LxPxA)	1072 mm x 975(1042) mm x 754(804) mm
Peso	151 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 50
Pressão Água	1,0-6,0 bar
Potência Ar Quente/Vapor (GLP)	29,5 kW

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás GLP é ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis, restaurantes de dimensão média a grande, cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É também uma excelente escolha para empresas de catering, churrasqueiras com elevada produção e pastelarias que necessitam de versatilidade na confeção de salgados e outros pratos.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** O funcionamento a gás GLP oferece uma alternativa económica e eficiente para a produção em grande escala.
- ****Versatilidade de Confeção:**** Permite cozinhar a vapor, ar quente ou em modo combinado, adaptando-se a uma vasta gama de pratos.
- ****Controlo Preciso:**** Garante temperaturas e humidade exatas para resultados consistentes e de alta qualidade.
- ****Poupança de Tempo e Mão-de-Obra:**** Otimiza os processos de confeção, reduzindo o tempo de preparação e a necessidade de supervisão constante.
- ****Resultados Uniformes:**** A distribuição homogénea de calor e vapor assegura que todos os alimentos são cozinhados de forma consistente.

Que tipo de gás utiliza este forno combinado?

Este forno combinado foi concebido para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), oferecendo uma solução energética eficiente para a sua cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros deste equipamento?

O forno tem capacidade para 6 tabuleiros de tamanho 2/1 GN, ou o equivalente a 12 tabuleiros 1/1 GN, dependendo das suas necessidades de produção.

Este equipamento é adequado para que volume de produção?

Este forno combinado é projetado para servir entre 60 a 160 refeições por dia, tornando-o ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões para o planeamento da instalação?

As dimensões externas do forno são 1072 mm de largura, 975 mm de profundidade (1042 mm incluindo a pega) e 754 mm de altura (804 mm incluindo os pés), informações cruciais para o planeamento do espaço.

É necessária ligação elétrica para um forno a gás?

Sim, mesmo sendo um forno a gás, é necessária uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V para alimentar os sistemas de controlo, ventilação, iluminação e outras funcionalidades eletrónicas do equipamento.