

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 Elétrico 6 Níveis GN 2/1 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCC2ERRA.0000926	Modelo:	iCombi Classic 6-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 6-2/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Níveis	6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1, ideal para 60-160 refeições/dia. Potência de 22,4 kW. Dimensões: 1072x975x754 mm.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais com produção intensiva, este forno combinado elétrico da linha iCombi Classic oferece 6 níveis de inserção GN 2/1, ideal para preparar entre 60 a 160 refeições diárias com eficiência e controlo preciso.

forno combinado elétrico — Características Técnicas

Capacidade	6 x 2/1 GN
Refeições/dia	60–160
Inserção	2/1, 1/1 GN
Dimensões (LxPxA)	1072 x 975(1042) x 754(804) mm
Peso	131 kg
Potência Elétrica	22,4 kW (ar quente 21,6 kW / vapor 18 kW)
Ligação Elétrica	3 NAC 400 V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50
Pressão da Água	1,0-6,0 bar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com menus variados, hotéis que necessitam de consistência em banquetes, ou cantinas empresariais que gerem um elevado volume de refeições diárias. O Chef de cozinha que procura otimizar tempos de preparo e garantir a segurança alimentar (normas HACCP) encontrará neste forno combinado elétrico um aliado indispensável para a produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A linha iCombi Classic distingue-se pela sua robustez e fiabilidade em operações contínuas. Esta versão elétrica garante uma distribuição uniforme de calor e vapor, assegurando confeções perfeitas e uniformes, com certificação CE para segurança e conformidade. A capacidade GN 2/1 permite otimizar o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas de média a grande dimensão.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de refeições diárias deste forno combinado elétrico?

Este forno combinado é indicado para cozinhas que servem entre 60 a 160 refeições por dia.

Que tipo de tabuleiros suporta este modelo?

O forno tem capacidade para 6 níveis de inserção GN 2/1, sendo também compatível com tabuleiros GN 1/1.

Este é um forno elétrico ou a gás?

Trata-se da versão elétrica deste modelo de forno combinado.

Quais as dimensões exteriores do forno iCombi Classic 6-2/1?

As dimensões exteriores são 1072 mm de largura, 975 mm de profundidade (1042 mm com porta aberta) e 754 mm de altura (804 mm com porta aberta).

É necessário algum tipo de ligação específica de água?

Sim, requer uma entrada de água R 3/4" e uma saída de água DN 50, com pressão entre 1,0 e 6,0 bar.