

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 20 Níveis GN 2/1 — Grande Produção

Informacoes do Produto

SKU:	RTCG2ERRA.0000929	Modelo:	iCombi Classic 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 20-2/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 20 níveis GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais de grande produção (300-500 refeições/dia). Potência de 67,9 kW.

Descricao Completa

Este forno combinado elétrico de 20 níveis GN 2/1 foi concebido para operações de grande volume, garantindo uma produção eficiente e consistente de 300 a 500 refeições diárias em cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 2/1 GN
Refeições/dia	300–500
Inserção	2/1, 1/1 GN
Dimensões (LxPxA)	1082 x 1042(1117) x 1807 mm
Peso	304 kg
Potência elétrica	67,9 kW (ar quente 66 kW / vapor 54 kW)
Ligação elétrica	3 NAC 400 V
Entrada de água	R 3/4"
Saída de água	DN 50
Pressão de água	1,0-6,0 bar

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de grande volume, este forno combinado elétrico é uma solução robusta para hotéis, cantinas escolares e empresariais, hospitais, e serviços de catering que necessitam de preparar um elevado número de refeições com qualidade e consistência. A sua capacidade permite gerir picos de produção em restaurantes de grande dimensão e eventos.

Forno Combinado — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Permite assar, cozer a vapor, grelhar e brasear, tudo no mesmo equipamento, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.
- ****Elevada Capacidade:**** Com 20 níveis GN 2/1, é adequado para produções de 300 a 500 refeições por dia, ideal para operações de grande escala.
- ****Controlo Preciso:**** Oferece controlo exato da temperatura e humidade, resultando em pratos com qualidade superior e menor desperdício.
- ****Eficiência Energética:**** Otimizado para um consumo elétrico eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais em cozinhas profissionais.
- ****Fácil Utilização e Limpeza:**** Design intuitivo e programas de limpeza automática que simplificam a operação diária e a manutenção do equipamento.

Qual a capacidade máxima de refeições que este forno pode produzir por dia?

Este forno combinado elétrico foi projetado para produzir entre 300 a 500 refeições por dia, tornando-o ideal para operações de grande volume.

Que tipo de ligações são necessárias para a instalação?

Para a instalação elétrica, requer uma ligação 3 NAC 400 V. Para água, necessita de uma entrada R 3/4" e uma saída DN 50, com pressão de 1,0-6,0 bar.

É possível utilizar tabuleiros GN 1/1 neste forno?

Sim, este forno combinado permite a inserção de tabuleiros GN 2/1 e também GN 1/1, oferecendo flexibilidade na utilização dos seus acessórios de cozinha.

Qual a potência elétrica total do equipamento?

A potência elétrica total deste forno é de 67,9 kW, com 66 kW para ar quente e 54 kW para vapor, garantindo um desempenho robusto para diversas aplicações culinárias.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É particularmente adequado para cozinhas de hotéis, cantinas de empresas e hospitais, serviços de catering e restaurantes de grande porte que necessitam de alta capacidade e versatilidade na confeção.

?