

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 a Gás Natural 20 x 2/1 GN para 300-500 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	RTCG2GRRA.0000965	Modelo:	iCombi Classic 20-2/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 20-2/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás natural de alta capacidade, ideal para 300-500 refeições/dia. Suporta 20 tabuleiros 2/1 GN, com 80 kW de potência.

Descricao Completa

O forno combinado a gás natural iCombi Classic 20-2/1 oferece 80 kW de potência para confeitaria intensiva, ideal para estabelecimentos com elevada produção diária. A sua capacidade de 20 tabuleiros 2/1 GN suporta o serviço contínuo em cozinhas profissionais e hotéis, garantindo eficiência e conformidade com normas HACCP.

forno combinado a gás — Características Técnicas

Capacidade	20 x 2/1 GN
Refeições/dia	300–500
Dimensões (LxPxA)	1082 mm x 1042(1117) mm x 1807 mm
Peso	346 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)	80 kW
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para cozinhas profissionais de média e grande dimensão, como hotéis, unidades de catering e cantinas escolares ou empresariais. O Chef Executivo de um restaurante com elevada frequência de serviço encontrará na sua capacidade de 20 tabuleiros GN a solução para gerir eficazmente o rush do almoço e do jantar, mantendo a qualidade e a rapidez.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

A versão a gás natural H G20 deste forno combinado destaca-se pela sua elevada potência de 80 kW, assegurando tempos de aquecimento rápidos e manutenção da temperatura ideal para confeções exigentes. A sua robustez, com construção para uso intensivo, e a capacidade para 20 tabuleiros 2/1 GN permitem um elevado rendimento diário, cumprindo as rigorosas normas de segurança e higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno combinado a gás?

Este forno combinado a gás tem capacidade para 20 tabuleiros no formato 2/1 GN.

Que tipo de gás utiliza este equipamento?

Este forno utiliza Gás Natural (H G20).

Qual a potência deste forno combinado?

A potência deste forno combinado a gás natural é de 80 kW.

Quantas refeições diárias este forno consegue suportar?

Este forno está dimensionado para suportar entre 300 a 500 refeições por dia.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de média e grande dimensão, incluindo hotéis, catering, cantinas e restaurantes com alta demanda de produção.

?