

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.



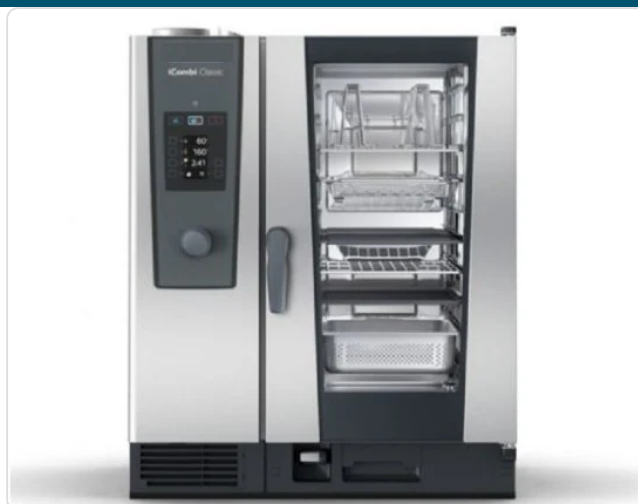
Acesso rapido
ao produto

Forno Combinado Elétrico 10 Níveis GN 1/1 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCD1ERRA.0000918	Modelo:	iCombi Pro 10-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 10-1/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 10 níveis GN 1/1, ideal para 80-150 refeições diárias. Oferece alta precisão e versatilidade para cozinhas profissionais de média dimensão.

Descricao Completa

O forno combinado elétrico iCombi Pro 10-1/1 oferece um controlo preciso da confeção para 80-150 refeições diárias, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e fiabilidade em serviços de média intensidade. Com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, este equipamento garante um mise en place eficiente e a manutenção das normas HACCP.

forno combinado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Elétrico
Capacidade	10 x 1/1 GN
Refeições/dia	80–150
Inserção	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Dimensões (LxPxA)	850 x 775(842) x 1014(1064) mm
Peso	133 kg
Potência elétrica	18,9 kW (ar quente 18 kW / vapor 18 kW)
Disjuntor	3x32 A
Ligação elétrica	3 NAC 400 V
Entrada água	R 3/4"
Saída água	DN 50
Pressão água	1,0–6,0 bar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de média dimensão, hotéis com serviço de buffet e unidades de catering, o forno combinado iCombi Pro 10-1/1 permite gerir picos de serviço com eficiência. Para o Chef Executivo que gere menus variados, este forno garante a consistência na confeção de pratos, desde grelhados a assados, mantendo a qualidade e o sabor.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tecnologia iCombi Pro assegura uma distribuição de calor e vapor uniforme, essencial para garantir a qualidade e segurança alimentar, cumprindo as normas HACCP. A sua interface intuitiva e os programas automáticos simplificam operações complexas, reduzindo a curva de aprendizagem e otimizando o tempo da equipa em momentos de elevada pressão.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno combinado em termos de refeições diárias?

Este forno combinado iCombi Pro é indicado para preparar entre 80 e 150 refeições por dia.

Que tamanhos de tabuleiros GN são compatíveis com este modelo?

O forno aceita inserções nos tamanhos GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8.

Qual a potência elétrica necessária para este forno?

A potência elétrica total é de 18,9 kW, com disjuntor recomendado de 3x32 A, a ligar a 3 NAC 400 V.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de média dimensão, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitem de preparar entre 80 a 150 refeições diárias com alta qualidade.

Quais são as dimensões exteriores do forno combinado?

As dimensões exteriores são 850 mm de largura, 775 mm de profundidade (842 mm com porta aberta) e 1014 mm de altura (1064 mm com porta aberta).