

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 rapido
ao produto

Forno Combinado a Gás 20x 2/1 GN — 300-500 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	RTCG2GRRA.0000959	Modelo:	iCombi Classic 20-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 20-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás liquefeito com capacidade para 20 tabuleiros 2/1 GN, ideal para 300-500 refeições/dia. Oferece versatilidade e eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás liquefeito (GLP) de alta capacidade é projetado para operações de cozinha profissional que exigem versatilidade e eficiência na confecção de grandes volumes, suportando até 500 refeições diárias com precisão. Garante resultados consistentes em assados, cozidos a vapor, grelhados e regeneração de alimentos.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 2/1 GN
Refeições por Dia	300–500
Dimensões (LxPxA)	1082 mm x 1042 mm x 1807 mm
Peso	346 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50
Pressão de Água	1,0-6,0 bar
Potência (Gás Liquefeito)	84 kW

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de grande volume em hotéis, cantinas escolares e empresariais, hospitais, e serviços de catering para eventos. A sua capacidade de 20 tabuleiros 2/1 GN permite a confecção simultânea de grandes quantidades de alimentos, desde assados e estufados a vaporizados e grelhados, otimizando a produção em períodos de pico. Também é adequado para restaurantes com alta rotação e cozinhas centrais que servem múltiplos estabelecimentos.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento oferece controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em alimentos com melhor textura e sabor. A operação a gás liquefeito proporciona uma fonte de energia potente e eficiente, crucial para cozinhas que necessitam de alta performance e rapidez na recuperação de temperatura. A sua robustez e capacidade de confeção multifuncional reduzem a necessidade de múltiplos equipamentos, poupando espaço e simplificando os processos de trabalho na cozinha profissional.