

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.



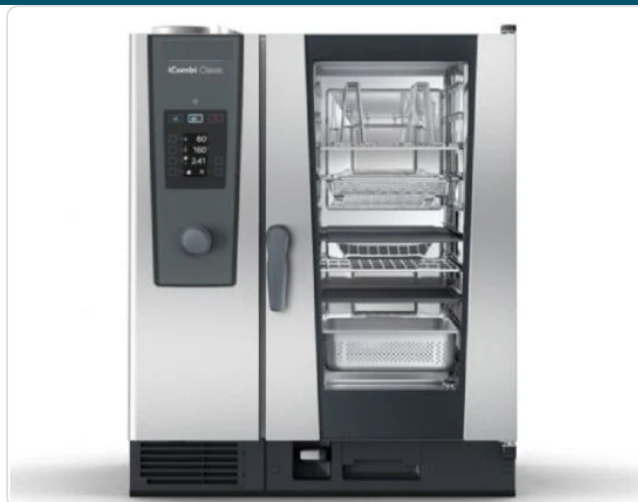
Acesso rapido
ao produto

Forno Combinado Elétrico 10 Níveis GN 2/1 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCE2ERRA.0000927	Modelo:	iCombi Classic 10-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 10-2/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta capacidade para 10 níveis GN 2/1, ideal para 150-300 refeições diárias. Potência de 37,4 kW e dimensões de 1072x975x1014 mm.

Descricao Completa

O Forno Combinado Elétrico com capacidade para 10 níveis GN 2/1 é uma solução robusta para cozinhas profissionais de grande volume, otimizado para preparar entre 150 a 300 refeições diárias com eficiência e precisão.

Características Técnicas

Capacidade	10 x GN 2/1
Refeições por dia	150–300
Inserção de tabuleiros	GN 2/1, GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	1072 x 975(1042) x 1014(1064) mm
Peso	160 kg
Potência Elétrica Total	37,4 kW
Potência Ar Quente	36 kW
Potência Vapor	36 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

Este forno combinado elétrico é ideal para cozinhas profissionais de grande volume que exigem versatilidade e eficiência. É particularmente adequado para hotéis, cantinas empresariais,

hospitales e escolares, bem como para restaurantes de grande dimensão e serviços de catering que necessitam de preparar entre 150 a 300 refeições por dia, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

- Capacidade elevada para 10 níveis GN 2/1, otimizando a produção em cozinhas de grande volume.
- Confeção versátil com modos de ar quente, vapor e combinado, permitindo uma vasta gama de preparações.
- Controlo preciso de temperatura e humidade para resultados consistentes e de alta qualidade.
- Construção robusta e durável, projetada para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Eficiência energética para um desempenho potente, adequado a operações contínuas.

Qual a capacidade de tabuleiros e o seu formato?

Este forno tem capacidade para 10 níveis de tabuleiros GN 2/1, permitindo também a utilização de tabuleiros GN 1/1.

Qual o consumo energético deste equipamento?

A potência elétrica total é de 37,4 kW, com 36 kW dedicados ao ar quente e 36 kW ao vapor, garantindo um desempenho robusto para grandes volumes de confeção.

Quais os requisitos de instalação para este forno?

Requer uma ligação elétrica de 3 NAC 400 V. A entrada de água é R 3/4" e a saída DN 50, com uma pressão de água necessária entre 1,0 e 6,0 bar.

Para que tipo de estabelecimentos é este forno mais adequado?

É ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como hotéis, cantinas empresariais, hospitalares ou escolares, e serviços de catering que preparam entre 150 a 300 refeições por dia.

Que modos de confeção oferece este forno combinado?

Este forno permite a confeção em modo de ar quente, vapor e combinado, oferecendo versatilidade para assar, cozer, estufar e regenerar uma vasta gama de alimentos.