

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



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	RTCD2ERRA.0000925	Modelo:	iCombi Classic 10-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 10-1/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 10 níveis GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais com produção de 80 a 150 refeições/dia. Oferece versatilidade e controle preciso.

Descricao Completa

Este forno combinado elétrico de 10 níveis GN 1/1 oferece versatilidade e precisão para cozinhas profissionais que servem entre 80 a 150 refeições diárias, otimizando processos de confeitão.

Características Técnicas

Capacidade	10x GN 1/1
Refeições/dia (indicativo)	80-150
Tipos de Inserção	GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Dimensões (LxPxA)	850 x 775 x 1014 mm
Peso Líquido	133 kg
Potência Elétrica Total	18,9 kW
Potência Ar Quente	18 kW
Potência Vapor	18 kW
Ligação Elétrica	3 NAC 400 V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50
Pressão da Água	1,0-6,0 bar

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é ideal para cozinhas de média dimensão que necessitam de flexibilidade e eficiência na confeitão. É adequado para restaurantes de bairro, cantinas escolares ou empresariais, pastelarias com confeitão de salgados, churrasqueiras com oferta variada, e hotéis com serviço de

pequeno-almoço ou eventos de menor escala.

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Permite cozer, assar, grelhar, estufar e cozinhar a vapor num único equipamento, reduzindo a necessidade de múltiplos aparelhos.
- **Controlo Preciso:** Oferece controlo exato de temperatura e humidade, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.
- **Eficiência Energética:** Otimiza o consumo de energia através de tecnologias avançadas de aquecimento e isolamento.
- **Poupança de Espaço:** Um único equipamento multifuncional liberta espaço valioso na cozinha profissional.
- **Fácil Limpeza:** Design interior que facilita a manutenção e higiene diária.

Qual a capacidade real deste forno em termos de tabuleiros?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, permitindo a confeção simultânea de diversos pratos ou grandes quantidades.

Este modelo é adequado para uma cozinha com produção de 100 refeições por dia?

Sim, este forno combinado elétrico é projetado para cozinhas que servem entre 80 a 150 refeições por dia, sendo ideal para essa capacidade.

Quais os modos de confeção disponíveis neste forno combinado?

Este equipamento permite cozinhar em modo de ar quente (convecção), vapor, ou uma combinação de ambos, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de alimentos.

Quais os requisitos de instalação para este forno elétrico?

Requer uma ligação elétrica trifásica de 3 NAC 400 V e ligações de água para entrada (R 3/4") e saída (DN 50), com pressão de água entre 1,0 e 6,0 bar.

É possível utilizar tabuleiros de diferentes tamanhos neste forno?

Sim, além de GN 1/1, o forno aceita inserções de tamanhos GN 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8, proporcionando flexibilidade no planeamento da confeção.