

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 Natural 20x 1/1 GN para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCF1GRRA.0000946	Modelo:	iCombi Pro 20-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 20-1/1 (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 (20x 1/1 GN) para cozinhas profissionais. Ideal para 150-300 refeições/dia, oferece versatilidade e controlo preciso na confeção.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural de alta capacidade é projetado para otimizar a eficiência e a qualidade na confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. Com 20 tabuleiros GN 1/1, oferece versatilidade e controlo preciso.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 1/1 GN
Refeições por Dia	150–300
Dimensões (LxPxA)	877 mm x 847 mm x 1807 mm
Peso	273 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 Natural)	42 kW
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis, cantinas escolares e empresariais, hospitais, e grandes restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou internacional. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 permite a confeção

simultânea de diversos pratos, sendo adequado para serviços de catering e eventos que exigem alta produtividade e qualidade consistente.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

A tecnologia de confeitura combinada (vapor, ar quente e misto) permite uma vasta gama de preparações, desde assados e grelhados a cozedura a vapor, garantindo resultados uniformes e suculentos. A operação a gás natural oferece uma solução energética eficiente para cozinhas com acesso a esta rede, contribuindo para a redução dos custos operacionais. A capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 maximiza a produtividade, otimizando o fluxo de trabalho e permitindo servir um elevado número de refeições com consistência e qualidade.

Qual a capacidade máxima de refeições que este forno pode preparar por dia?

Este forno combinado a gás natural é projetado para preparar entre 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos e da organização da cozinha.

Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento?

Este modelo específico requer uma ligação a Gás Natural (H G20), com uma potência de 42 kW. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado.

Quais as dimensões exatas do forno para planeamento do espaço?

As dimensões do forno são 877 mm de largura, 847 mm de profundidade e 1807 mm de altura. É importante considerar espaço adicional para ventilação e manutenção.

Este forno combinado é adequado para cozinhas com grande volume de produção?

Sim, com uma capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 e a capacidade de servir até 300 refeições por dia, é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, cantinas e catering.

Quais os requisitos de ligação de água para o funcionamento do forno?

O forno necessita de uma entrada de água com rosca R 3/4" e uma saída de água DN 50, com uma pressão de água entre 1,0 e 6,0 bar para um funcionamento adequado do sistema de vapor e limpeza.

?