

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Forno Combinado Gás 6x2/1 GN – Gás Natural 1072mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	RTCC1GRRA.0000944	Modelo:	iCombi Pro 6-2/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 6-2/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descrição Resumida

Forno combinado a gás natural com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Confeção precisa e eficiente para 60 a 160 refeições diárias.

Descrição Completa

O Forno Combinado a Gás Natural iCombi Pro 6-2/1 oferece uma solução de confeção profissional com capacidade para 6 tabuleiros de dimensão 2/1 GN, ideal para estabelecimentos com produção diária entre 60 a 160 refeições. Concebido para cozinhas profissionais que exigem eficiência e versatilidade, este equipamento a gás natural (H G20) garante um controlo preciso da temperatura e humidade, otimizando o fluxo de trabalho durante os momentos de maior movimento, como o serviço de almoço ou jantar.

forno combinado gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	6 x 2/1 GN
Refeições/dia	60–160
Dimensões (LxPxA)	1072 mm x 975(1042) mm x 754(804) mm
Peso	151 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 50
Pressão Água	1,0-6,0 bar

Combustível	Gás Natural (H G20)
Potência (Ar quente/Vapor - Gás)	28 kW

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos e Gestores de F&B em unidades de restauração com elevado volume de serviço, como hotéis, grandes restaurantes ou serviços de catering. Este forno combinado a gás natural é perfeitamente adequado para estabelecimentos que necessitam de realizar múltiplas tarefas de confeção simultaneamente, desde assar e grelhar a cozer a vapor, garantindo sempre a máxima qualidade e conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

O iCombi Pro 6-2/1 destaca-se pela sua tecnologia de ponta em confeção a gás natural, oferecendo uma potência de 28 kW para um aquecimento rápido e uniforme. A sua capacidade de 6 x 2/1 GN permite gerir eficientemente a produção em períodos de pico, enquanto as suas dimensões compactas para a capacidade garantem uma boa integração em cozinhas profissionais com espaço limitado. Possui certificação CE, assegurando o cumprimento das normas europeias de segurança e desempenho.

Perguntas Frequentes

Este forno combinado a gás é adequado para estabelecimentos de pequena dimensão?

Com uma capacidade para 60-160 refeições/dia, este forno a gás natural é mais indicado para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, como restaurantes com mais de 80 covers, hotéis ou serviços de catering, onde o volume de produção justifica a sua potência e capacidade.

Qual a diferença entre este modelo a gás e um elétrico?

A principal diferença reside na fonte de energia e na potência. Este modelo a gás natural de 28 kW oferece um aquecimento mais rápido e um controlo de temperatura potencialmente mais estável em ambientes de alta exigência, sendo ideal para cozinhas que já possuem infraestrutura para gás natural.

Que tipo de alimentos posso preparar neste forno combinado?

?

Este forno combinado é extremamente versátil, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos: assados, grelhados, cozidos a vapor, salteados, confeccionados a baixa temperatura, regeneração de pratos, entre outros. É ideal para carnes, peixes, vegetais, pães e sobremesas.

Este modelo cumpre as normas HACCP?

Sim, os fornos da linha iCombi Pro são concebidos para cumprir rigorosamente as normas HACCP, auxiliando os profissionais na manutenção de um ambiente de cozinha seguro e na gestão de processos críticos de confeção e conservação alimentar.

Quais as exigências de instalação para este forno a gás?

A instalação requer uma ligação de gás natural (H G20), uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V, e ligações de água potável (R 3/4" com pressão entre 1,0-6,0 bar) e esgoto (DN 50). Recomenda-se sempre a consulta de um técnico qualificado para uma instalação segura e em conformidade.