

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 Elétrico 20 GN 1/1 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RTCF2ERRA.0000928	Modelo:	iCombi Classic 20-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 20-1/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta capacidade para 20 níveis GN 1/1, ideal para 150-300 refeições/dia. Potência de 37,2 kW e dimensões de 879x791x1782 mm.

Descricao Completa

Este forno combinado elétrico de alta capacidade, com 20 níveis GN 1/1, é projetado para operações de grande volume, suportando a confeitão de 150 a 300 refeições por dia com eficiência e precisão.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 1/1 GN
Refeições por dia	150–300
Tipos de inserção GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Dimensões (LxPxA)	879 x 791 (913 com ligações) x 1782 mm
Peso	231 kg
Potência elétrica total	37,2 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	150-600 kPa

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, empresas de catering e eventos, e restaurantes com elevado volume de produção. A sua capacidade permite gerir eficientemente a confeitão para um grande número de clientes, desde a preparação de refeições

completas a grandes quantidades de acompanhamentos.

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento oferece versatilidade na confeitação, combinando modos de vapor, ar quente e misto para uma vasta gama de pratos. A sua elevada capacidade e potência elétrica garantem tempos de confeitação otimizados e resultados consistentes, essenciais para operações de grande escala. A robustez da construção assegura durabilidade e fiabilidade no ambiente exigente de uma cozinha profissional.

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

Este forno combinado é adequado para preparar entre 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos e da organização da produção.

Que tipos de tabuleiros GN são compatíveis com este equipamento?

O forno aceita tabuleiros GN nos formatos 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de confeitação.

Quais as dimensões exatas do forno para planeamento da instalação?

As dimensões do forno são 879 mm de largura, 791 mm de profundidade (913 mm incluindo ligações e puxador) e 1782 mm de altura.

Qual a potência elétrica necessária para este forno?

Este forno requer uma ligação elétrica de 3 NAC 400 V e tem uma potência elétrica total de 37,2 kW, com 36 kW para ar quente e 36 kW para vapor.

É necessário algum tipo de ligação de água para o funcionamento?

Sim, o forno necessita de uma entrada de água com rosca R 3/4" e uma saída de água DN 50, com uma pressão de 150-600 kPa.