

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás Natural 6x 1/1 GN para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCB1GRRA.0000942	Modelo:	iCombi Pro 6-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 6-1/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás natural com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais que servem 30 a 100 refeições por dia. Oferece versatilidade e eficiência na confeitação.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, oferece uma solução versátil e eficiente para a confeitação de uma vasta gama de pratos em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Capacidade	6 x 1/1 GN
Refeições por dia	30–100
Dimensões (LxPxA)	850 mm x 775(842) mm x 754(804) mm
Peso	114 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)	13 kW (Ar Quente/Vapor)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitação, e serviços de catering. A sua capacidade de 6 tabuleiros GN 1/1 permite gerir eficientemente a produção para 30 a 100 refeições por dia, sendo adequado para cozinhas de hotéis, churrasqueiras, e até mesmo para apoiar a produção em food trucks ou roulotes com maior volume.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Permite assar, cozer a vapor, grelhar, brasear e regenerar alimentos com um único equipamento.
- ****Eficiência Energética:**** O funcionamento a gás natural oferece uma alternativa económica e eficiente para a produção em cozinhas profissionais.
- ****Controlo Preciso:**** Garante temperaturas e humidade exatas para resultados de confeção consistentes e de alta qualidade.
- ****Otimização do Espaço:**** Um equipamento multifuncional que reduz a necessidade de vários aparelhos, otimizando o espaço na cozinha.
- ****Fácil Limpeza:**** Sistemas de limpeza integrados que simplificam a manutenção diária e garantem a higiene.

Qual a capacidade de produção diária deste forno?

Este forno combinado a gás é projetado para produzir entre 30 a 100 refeições por dia, tornando-o adequado para estabelecimentos de médio volume.

Que tipo de ligação de gás é necessária?

Este modelo específico funciona a gás natural (H G20), requerendo uma ligação adequada à rede de gás natural do seu estabelecimento.

É possível cozer a vapor e assar simultaneamente?

Sim, os fornos combinados permitem a confeção em diferentes modos, incluindo vapor, ar quente, ou uma combinação de ambos, o que possibilita cozer a vapor e assar de forma otimizada.

Quais as dimensões exatas para planeamento da instalação?

As dimensões exteriores do forno são 850 mm (largura) x 775 mm (profundidade) x 754 mm (altura). Recomenda-se considerar as dimensões entre parênteses para a profundidade (842 mm) e altura (804 mm) para espaço de ligação e ventilação.

Este forno requer alguma ligação elétrica específica?

Sim, apesar de ser a gás, o forno requer uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V para o funcionamento dos seus componentes eletrónicos e de controlo.