

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 GLP 10x 1/1 GN para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCD1GRRA.0000937	Modelo:	iCombi Pro 10-1/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 10-1/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás GLP com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, ideal para 80-150 refeições diárias. Dimensões 850x775x1014 mm. Potência de 23 kW.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás GLP com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 é uma solução robusta para a confeção de 80 a 150 refeições diárias, oferecendo versatilidade e eficiência energética para operações exigentes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	10 x 1/1 GN
Refeições por dia	80–150
Dimensões (LxPxA)	850 mm x 775 mm x 1014 mm
Peso	149 kg
Ligação Elétrica	1 NAC 230 V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50
Pressão da Água	1,0-6,0 bar
Potência (Ar Quente/Vapor)	23 kW (GLP)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para cozinhas de média a grande dimensão, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet e catering, e churrasqueiras que necessitam de versatilidade na confeção. A sua capacidade de 10 tabuleiros GN 1/1 permite gerir volumes consideráveis de produção, desde assados e estufados a cozedura a vapor de legumes e peixe, otimizando o espaço e o tempo na cozinha.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- Confeção multifuncional: Permite assar, cozer a vapor, brasear e regenerar alimentos num único equipamento.
- Eficiência energética: O funcionamento a gás GLP oferece uma alternativa económica e potente para a produção diária.
- Controlo preciso: Garante resultados consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de pratos.
- Otimização do espaço: Substitui vários equipamentos de cozinha, libertando área de trabalho.
- Capacidade elevada: Ideal para cozinhas com produção de 80 a 150 refeições por dia.

Qual a capacidade de produção diária deste forno?

Este forno combinado foi concebido para uma produção diária de 80 a 150 refeições, sendo adequado para operações de média a grande escala.

Que tipo de gás utiliza este equipamento?

Este forno opera com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), oferecendo uma solução energética potente e eficiente para a sua cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas do forno?

As dimensões externas do forno são 850 mm de largura, 775 mm de profundidade e 1014 mm de altura, garantindo um encaixe adequado na sua área de confeção.

É necessária uma ligação elétrica para este forno a gás?

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

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 775 mm, este forno é uma solução compacta para a sua capacidade, ideal para cozinhas profissionais que procuram maximizar a produção sem comprometer demasiado o espaço.

?