

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 Gás Natural 6x 1/1 GN — Linha iCombi Classic

Informacoes do Produto

SKU:	RTCB2GRRA.0000960	Modelo:	iCombi Classic 6-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 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 procuram versatilidade e eficiência na confecção de 30 a 100 refeições diárias.

Descricao Completa

O Forno Combinado iCombi Classic 6-1/1 a gás natural redefine a confecção profissional, oferecendo 13 kW de potência para preparar 30 a 100 refeições diárias. Ideal para estabelecimentos com produção intensiva que procuram eficiência e resultados consistentes, mesmo nos períodos de maior movimento.

forno combinado gás — Características Técnicas

Tipo de Combustível	Gás Natural (H G20)
Capacidade	6 x 1/1 GN
Refeições/dia	30–100
Dimensões (LxPxA)	850 mm x 775(842) mm x 754(804) mm
Peso	110 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 (Gás Natural)	13 kW

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é uma ferramenta versátil para restaurantes tradicionais portugueses, pizzarias e churrasqueiras que necessitam de cozinhar grandes volumes com precisão. Para o gestor de F&B de um hotel que planeia banquetes ou o responsável por uma cantina escolar, a capacidade de 6 x 1/1 GN e a potência de 13 kW garantem a eficiência necessária para cumprir os prazos de serviço, mantendo a qualidade alimentar.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

A versão a gás natural deste forno combinado oferece 13 kW de potência para uma rápida recuperação de temperatura, ideal para serviços contínuos e picos de produção. Com capacidade para 6 tabuleiros 1/1 GN, o iCombi Classic Classic assegura um rendimento diário entre 30 e 100 refeições, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e desempenho superior.

Perguntas Frequentes

Qual a potência deste forno combinado a gás?

O Forno Combinado iCombi Classic 6-1/1 a gás natural debita uma potência de 13 kW para ar quente e vapor.

Quantas refeições diárias este forno a gás consegue preparar?

Este equipamento está dimensionado para preparar entre 30 a 100 refeições por dia, sendo adequado para cozinhas com volume de produção moderado a intenso.

Qual o tipo de gás utilizado?

A versão especificada utiliza Gás Natural (H G20).

Quais as dimensões exatas do forno?

As dimensões exteriores são 850 mm de largura, 775 mm de profundidade (ou 842 mm com a porta aberta) e 754 mm de altura (ou 804 mm com os pés), assumindo a configuração base.

Este forno combinado necessita de ligação de água?

Sim, este equipamento requer uma ligação de água com entrada R 3/4" e uma saída de água DN 50, operando com uma pressão entre 1,0 e 6,0 bar.