

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 a Gás Natural 20x 1/1 GN para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCF2GRRA.0000964	Modelo:	iCombi Classic 20-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 20-1/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás natural com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Prepara 150-300 refeições/dia.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural, com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confeção de refeições para grandes volumes, otimizando processos e resultados culinários.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 1/1 GN
Refeições por Dia	150–300
Dimensões (LxPxA)	879 mm x 791(913) mm x 1782 mm
Peso	267 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)	42 kW
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás natural é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, empresas de catering e eventos, e restaurantes com cozinha tradicional portuguesa que necessitam de versatilidade na confeção de pratos complexos e em grandes quantidades. Permite assar, cozer a

vapor, grelhar e brasear com precisão.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Permite cozer a vapor, assar, grelhar e brasear, tudo num único equipamento, otimizando o espaço na cozinha.
- ****Eficiência Energética:**** O funcionamento a gás natural oferece uma alternativa económica e eficiente para cozinhas com acesso a esta rede.
- ****Capacidade Elevada:**** Com 20 tabuleiros GN 1/1, é adequado para servir entre 150 a 300 refeições diárias, ideal para grandes operações.
- ****Controlo Preciso:**** Garante resultados consistentes e de alta qualidade através de um controlo rigoroso da temperatura e humidade.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

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

Este forno combinado foi concebido para preparar entre 150 a 300 refeições por dia, tornando-o ideal para operações de grande escala.

Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento?

Este modelo opera exclusivamente com Gás Natural (H G20), sendo essencial ter uma ligação adequada a esta rede.

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 com puxador) e 1782 mm de altura.

Este forno requer ligação à rede de água?

Sim, o forno necessita de uma entrada de água com rosca R 3/4" e uma saída de água DN 50, com pressão entre 1,0 e 6,0 bar, para as funções de vapor e limpeza.

É possível utilizar este forno com outros tipos de gás?

Não, este modelo específico está configurado para operar exclusivamente com Gás Natural (H G20). A utilização de outros tipos de gás não é compatível.