

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 10 Tabuleiros GN 2/1 – 150-300 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	RTCE1GRRA.0000939	Modelo:	iCombi Pro 10-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 10-2/1 (a gás liquefeito GLP 3B/P)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás GLP com capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1, ideal para 150-300 refeições/dia. Dimensões: 1072x975x1014 mm. Potência de 42 kW.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás, com capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1, é um equipamento robusto e eficiente, ideal para cozinhas profissionais com um volume de produção entre 150 a 300 refeições diárias, garantindo versatilidade na confecção.

Características Técnicas

Capacidade	10 x 2/1 GN
Refeições por Dia	150–300
Dimensões (LxPxA)	1072 mm x 975(1042) mm x 1014(1064) mm
Peso	192 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 (GLP)	42 kW (ar quente/vapor)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é uma solução robusta para cozinhas de média a grande dimensão, como as encontradas em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. A sua capacidade de 10 tabuleiros GN 2/1 permite a confecção simultânea de grandes volumes de alimentos, ideal para eventos, buffets ou produção diária intensa. É adequado para assar, cozer a vapor, grelhar, brasear e regenerar, adaptando-se a ementas variadas.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Permite cozer, assar, grelhar e cozer a vapor num único equipamento, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.
- **Capacidade Elevada:** Com 10 tabuleiros GN 2/1, é ideal para produções de 150 a 300 refeições por dia, adequado para operações de grande volume.
- **Eficiência Energética a Gás:** Utiliza gás liquefeito (GLP), o que pode representar uma vantagem em termos de custos operacionais e disponibilidade de energia em certas instalações.
- **Controlo Preciso:** Oferece controlo exato da temperatura e humidade, resultando em pratos de qualidade consistente e redução de desperdício.
- **Otimização do Espaço:** Substitui vários equipamentos de confeção, libertando espaço valioso na cozinha profissional.

Qual a capacidade real de produção deste forno?

Este forno combinado foi concebido para produzir entre 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos e da organização da cozinha.

Que tipo de ligação de gás é necessária?

Este modelo opera com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP 3B/P), sendo crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Quais as dimensões exatas para planeamento do espaço?

As dimensões do forno são 1072 mm de largura, 975 mm de profundidade (1042 mm com puxador) e 1014 mm de altura (1064 mm com chaminé), importantes para o planeamento da sua cozinha.

É necessária uma ligação elétrica específica?

Sim, o forno requer uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V. Embora seja um forno a gás, a parte eletrónica e de controlo necessita de alimentação elétrica.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de quase um metro, este forno é um equipamento de grande capacidade, mais adequado para cozinhas profissionais com espaço dedicado à produção de

médio a grande volume.