

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 Natural 10x GN 1/1 para 80-150 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

SKU:	RTCD2GRRA.0000961	Modelo:	iCombi Classic 10-1/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 10-1/1 (a gás natural H G20)
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás natural com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, ideal para 80-150 refeições/dia. Potência de 22 kW e dimensões de 850x775x1014 mm.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural, com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, foi concebido para otimizar a confeção em cozinhas profissionais de média a grande dimensão, garantindo versatilidade e eficiência energética na preparação de 80 a 150 refeições diárias.

Características Técnicas

Capacidade	10 x GN 1/1
Refeições por Dia	80–150
Dimensões (LxPxA)	850 mm x 775 mm x 1014 mm
Peso	143 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)	22 kW
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado a gás é ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, cantinas empresariais ou hospitalares, hotéis com serviço de buffet e catering de eventos. A sua capacidade de 10 tabuleiros GN 1/1 permite gerir volumes significativos de produção, desde a confeção de pratos tradicionais portugueses a menus internacionais, assados, cozidos a vapor ou

regeneração de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

- Versatilidade na confeção: Permite cozer, assar, grelhar, estufar e cozinhar a vapor num único equipamento.
- Eficiência energética: Utiliza gás natural, uma opção económica para operações com elevado consumo.
- Controlo preciso: Garante resultados consistentes e de alta qualidade através de um controlo exato da temperatura e humidade.
- Capacidade elevada: Ideal para cozinhas que necessitam de preparar um grande número de refeições diariamente.
- Otimização do espaço: Substitui vários equipamentos de confeção, libertando espaço na cozinha.

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

Este forno combinado a gás foi projetado para preparar entre 80 a 150 refeições por dia, dependendo do tipo de confeção e da complexidade dos pratos.

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

Este modelo específico requer uma ligação a Gás Natural (H G20) para o seu funcionamento. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado.

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 eficiente na sua cozinha profissional.

É possível utilizar este forno para diferentes métodos de confeção?

Sim, este forno combinado permite uma vasta gama de métodos de confeção, incluindo cozedura a vapor, ar quente, e a combinação de ambos, ideal para assar, grelhar, estufar e cozer.

Qual a potência do forno em modo de ar quente/vapor?

A potência de aquecimento para ar quente e vapor, utilizando gás natural, é de 22 kW, assegurando um aquecimento rápido e eficiente para todas as suas necessidades de confeitaria.