

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Elétrico 6 x 1/1 GN — 775 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RTCB2ERRA.0000924	Modelo:	iCombi Classic 6-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Classic 6-1/1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 6 tabuleiros GN 1/1, ideal para 30-100 refeições/dia. Potência de 10,8 kW e dimensões compactas para cozinhas profissionais eficientes.

Descricao Completa

Apresentamos o forno combinado elétrico iCombi Classic 6-1/1, uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e fiabilidade. Com capacidade para 30 a 100 refeições/dia, este equipamento de confeitaria substitui múltiplos aparelhos tradicionais, otimizando o espaço em cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, ideal para o rush do serviço.

forno combinado — Características Técnicas

Potência elétrica	10,8 kW (ar quente 10,3 kW / vapor 9 kW)
Ligação	3 NAC 400 V
Dimensões (LxPxA)	850 x 775(842) x 754(804) mm
Peso	95 kg
Capacidade	6 x 1/1 GN
Dimensões de inserção	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Entrada de água	R 3/4"
Saída de água	DN 50
Pressão de água	1,0-6,0 bar

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes de média dimensão (30-100 refeições/dia), pastelarias com produção própria ou unidades de catering. O forno combinado iCombi Classic 6-1/1

garante confeitação de alta qualidade para pratos variados, suportando picos de serviço com eficiência e mantendo a consistência, essencial para operações que prezam pelas normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

O forno combinado iCombi Classic 6/1 destaca-se pela sua robustez e potência elétrica de 10,8 kW, oferecendo um controlo preciso de temperatura e humidade. Com certificação CE e concebido em materiais de alta durabilidade, este equipamento é uma mais-valia para otimizar processos de confeitação, reduzir tempos de preparo e garantir a segurança alimentar, posicionando-se como um investimento inteligente para negócios que buscam eficiência e qualidade superior na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária recomendada para este forno combinado?

O forno combinado elétrico iCombi Classic 6/1 é recomendado para uma capacidade diária de 30 a 100 refeições.

Que tipos de tabuleiro posso usar neste forno?

Este equipamento aceita inserções de tabuleiros nos tamanhos 1/1 GN, 1/2 GN, 2/3 GN, 1/3 GN e 2/8 GN.

Qual a potência elétrica deste forno combinado?

A potência elétrica total deste forno é de 10,8 kW, com 10,3 kW para ar quente e 9 kW para vapor.

Este modelo é adequado para pastelarias?

Sim, o forno combinado iCombi Classic 6/1 é versátil e adequado para pastelarias que necessitam de controlo preciso de temperatura e humidade para confeitagens variadas.

Que tipo de ligação elétrica requer?

Requer uma ligação elétrica trifásica 3 NAC 400 V.

?