

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 10x 2/1 GN a Gás Natural para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCE1GRRA.0000945	Modelo:	iCombi Pro 10-2/1 (a gás natural H G20)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 10-2/1 (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 2/1 GN, ideal para cozinhas profissionais de alta produção (150-300 refeições/dia). Potência de 40 kW.

Descricao Completa

Este forno combinado a gás natural, com capacidade para 10 tabuleiros 2/1 GN, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confeção diária de 150 a 300 refeições. Opera com gás natural (H G20) e oferece controlo preciso para diversos métodos de cozedura.

Características Técnicas

Capacidade	10 x 2/1 GN
Refeições/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 (Gás Natural)	40 kW (ar quente/vapor)
Tipo de Gás	Gás Natural (H G20)

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering e eventos. A sua capacidade e versatilidade permitem a confeção

eficiente de uma vasta gama de pratos, desde assados e grelhados a cozidos a vapor e produtos de pastelaria.

Forno Combinado — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Permite assar, cozer a vapor, grelhar, brasear e regenerar alimentos com um único equipamento.
- **Eficiência Energética:** O funcionamento a gás natural oferece uma solução económica e potente para a produção contínua.
- **Controlo Preciso:** Garante resultados de cozedura consistentes e de alta qualidade, minimizando o desperdício.
- **Otimização do Espaço:** Substitui vários equipamentos de cozinha, poupando espaço e simplificando o fluxo de trabalho.
- **Fácil Limpeza:** Sistemas de limpeza integrados facilitam a manutenção e garantem a higiene.

Qual a capacidade máxima de refeições por dia deste forno?

Este forno combinado foi concebido para servir 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 específico opera com Gás Natural (H G20). É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança em vigor.

Quais as dimensões exatas do equipamento?

As dimensões exteriores do forno são 1072 mm de largura, 975 mm de profundidade (1042 mm com puxador) e 1014 mm de altura (1064 mm com chaminé).

É necessário ter uma ligação elétrica para um forno a gás?

Sim, este forno requer uma ligação elétrica de 1 NAC 230 V para alimentar os sistemas de controlo, ventilação, iluminação e outras funcionalidades eletrónicas, mesmo sendo a gás.

Este forno é adequado para uma cozinha de linha 900?

Com uma profundidade de 975 mm, este forno é perfeitamente compatível e recomendado para cozinhas profissionais de linha 900, oferecendo alta capacidade e integração eficiente.