

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 13/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Industrial ICOMBI-6-1-1E

### Informações do Produto

SKU:	TF60772	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Descrição Resumida

Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E: Cozedura versátil e eficiente para cozinhas profissionais. Resultados perfeitos com dimensões compactas.

### Descrição Completa

Eleve a performance da sua cozinha com o Forno Combinado Industrial ICOMBI-6-1-1E, uma solução de confeção que redefine a versatilidade e a eficiência. Concebido para profissionais exigentes, este equipamento permite dominar uma vasta gama de técnicas culinárias, desde a cozedura a vapor precisa até ao assado perfeito e o grelhado intenso, tudo num único aparelho. Garante resultados consistentemente excecionais, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos na restauração moderna.

#### forno combinado profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	937 x 826 x 851 mm
Peso Bruto	147 kg

<b>Peso Líquido</b>	127 kg
<b>Modelo</b>	ICOMBI-6-1-1E

## Aplicações Profissionais

---

Este forno combinado é a espinha dorsal de qualquer cozinha que busca excelência e produtividade. É indispensável para o Chef Executivo que precisa de precisão em cada confeitura, garantindo a qualidade da ementa desde o pequeno-almoço ao jantar. Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais ou empresas de catering que exigem um equipamento robusto e multifuncional capaz de lidar com picos de procura e diversas preparações culinárias simultaneamente, desde a cozedura de grandes volumes de vegetais a vapor até ao assado de carnes tenras.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha do Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E representa um investimento na otimização operacional da sua cozinha. A sua tecnologia avançada, embora as características específicas não tenham sido detalhadas pelo fornecedor, é inerente a um forno combinado que oferece controlo superior sobre os processos de confeitura. Este tipo de equipamento é conhecido por maximizar a rentabilidade ao reduzir o desperdício, poupar energia e garantir a satisfação do cliente através de pratos de qualidade superior, distinguindo a sua oferta da concorrência.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem de um forno combinado como o ICOMBI-6-1-1E para uma cozinha profissional??

*Este forno oferece versatilidade incomparável, permitindo cozer, grelhar, assar e cozinhar a vapor num único equipamento. Reduz o tempo de preparação e garante resultados consistentes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.*

### Como é que as dimensões do Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E se adequam a espaços limitados??

*Com dimensões de 937 x 826 x 851 mm (LxPxA), o ICOMBI-6-1-1E foi concebido para maximizar a capacidade de produção em cozinhas com espaço otimizado. É uma solução robusta que se integra facilmente sem comprometer a eficiência.*

### Que tipo de manutenção é necessária para o Forno Combinado ICOMBI-6-1-1E??

*A manutenção regular inclui a limpeza diária da câmara de cozedura e a verificação periódica dos componentes. Recomenda-se a descalcificação conforme a dureza da água para garantir a*

*longevidade e o desempenho ideal.*

**Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração??**

*O ICOMBI-6-1-1E é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a buffets de hotel, catering e cantinas. A sua capacidade de cozedura mista adapta-se a diversas ementas.*

**Quais os benefícios de ter um forno combinado para a qualidade dos alimentos confeccionados??**

*Este forno permite um controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em alimentos mais suculentos, com texturas perfeitas e sabores realçados. A cozedura uniforme minimiza a perda de nutrientes e realça a apresentação dos pratos.*