

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Kit Empilhamento Forno Combinado Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RT60.75.751	<b>Modelo:</b>	Kit Combi-Duo – 6-1/1 E/G s/ 6-1/1 G / XS 6-2/3 s/ 6-1/1 G
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	Kit Combi-Duo – 6-1/1 E/G s/ 6-1/1 G / XS 6-2/3 s/ 6-1/1 G

### Descricao Resumida

Kit Combi-Duo para empilhar fornos combinados profissionais, otimizando o espaço da cozinha e aumentando a capacidade de confeitaria e versatilidade.

## Descrição Completa

Aumente a capacidade de confeitaria sem expandir a pegada da sua cozinha com o kit de empilhamento Combi-Duo. Esta solução engenhosa permite dispor dois fornos profissionais em coluna, ideal para cozinhas com produção intensiva e área limitada.

### kit empilhamento forno — Características Técnicas

<b>Tipo de Acessório</b>	Kit de empilhamento para fornos profissionais
<b>Modelo de Referência</b>	Combi-Duo – 6-1/1 E/G s/ 6-1/1 G / XS 6-2/3 s/ 6-1/1 G
<b>Especificações Adicionais</b>	N/A (acessório universal)

### Aplicações Profissionais

Este kit é indispensável para o Diretor de Operações de hotéis e grandes restaurantes que procura maximizar o rendimento por metro quadrado, permitindo gerir o rush do serviço com dois fornos em simultâneo. É igualmente valioso para empresas de catering e cozinhas centrais, onde a flexibilidade e a eficiência no fluxo de trabalho são cruciais para a preparação de grandes volumes de ementas diversificadas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste kit é a otimização vertical do espaço, transformando uma área de forno num centro de confeitaria duplo. Garante uma instalação segura e estável, respeitando as normas de segurança e ergonomia em ambientes de cozinha profissional. Permite a separação de tipos de confeitaria ou a duplicação de produção para picos de trabalho, aumentando a versatilidade operacional.

### Perguntas Frequentes

### **Que fornos combinados são compatíveis com este kit de empilhamento?**

Este Kit Combi-Duo é especificamente concebido para combinar fornos Rational 6-1/1 E/G s/ 6-1/1 G e XS 6-2/3 s/ 6-1/1 G, garantindo um encaixe perfeito e seguro para a sua cozinha profissional.

### **Quais os principais benefícios de empilhar dois fornos?**

Empilhar fornos otimiza significativamente o espaço vertical da sua cozinha, dobrando a capacidade de confeção na mesma área de chão. Isto é crucial para cozinhas com espaço limitado ou para aumentar a produção durante os períodos de maior procura.

### **A instalação deste kit de empilhamento é segura para o uso profissional?**

Sim, este kit Combi-Duo é concebido para uma instalação robusta e segura, assegurando a estabilidade dos fornos empilhados em conformidade com as exigências de uma cozinha profissional. Recomenda-se a instalação por técnicos qualificados.

### **Existe alguma manutenção específica para o kit de empilhamento?**

Sendo um acessório robusto, a manutenção do kit limita-se à limpeza regular e à verificação periódica dos pontos de fixação para garantir que permanecem apertados e seguros. Não requer manutenção complexa ou peças de substituição.

### **Posso utilizar este kit com fornos de outras marcas?**

Este kit Combi-Duo é especificamente desenhado para modelos de fornos Rational indicados. A sua compatibilidade com outras marcas não é garantida e não é recomendada para assegurar a segurança e funcionalidade.