

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado 10 Níveis GN 2/1 Elétrico para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RTCE1ERRA.0000920	<b>Modelo:</b>	iCombi Pro 10-2/1
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	iCombi Pro 10-2/1

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 10 níveis GN 2/1, ideal para 150-300 refeições diárias. Oferece potência de 37,4 kW e dimensões de 1072x975x1014 mm para alta produção.

## Descricao Completa

Para cozinhas profissionais de grande volume, este forno combinado elétrico iCombi Pro 10-2/1 oferece capacidade para 150 a 300 refeições/dia, assegurando confeitura uniforme e eficiente em cada ciclo, essencial para operações de restauração com alta demanda.

### forno combinado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Elétrico
Capacidade	10 x 2/1 GN
Refeições/dia	150–300
Inserção	2/1, 1/1 GN
Dimensões (LxPxA)	1072 x 975(1043) x 1014(1064) mm
Peso Elétrico	173 kg
Potência Elétrica	37,4 kW (ar quente 36 kW / vapor 36 kW)
Disjuntor	3x63 A
Ligação Elétrica	3 NAC 400 V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 50
Pressão Água	1,0-6,0 bar

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo de hotéis ou empresas de catering que necessita de gerir grandes volumes de produção diária (150-300 refeições), garantindo consistência e qualidade em menus complexos, ou para o Gestor de F&B de restaurantes de grande dimensão que procura otimizar o tempo de confeção durante o rush do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este forno combinado elétrico diferencia-se pela sua elevada capacidade e pela tecnologia avançada que assegura um controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em pratos perfeitos e redução de desperdício alimentar. Cumpre as normas de segurança e higiene, como a certificação CE, facilitando o controlo de processos e a manutenção de padrões HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima de refeições diárias deste forno combinado elétrico?

Este forno combinado iCombi Pro 10-2/1 está indicado para um volume diário entre 150 e 300 refeições.

### Que tipos de tabuleiros GN são compatíveis com este equipamento?

O forno iCombi Pro 10-2/1 permite a inserção de tabuleiros nos formatos 2/1 GN e 1/1 GN.

### Qual a potência elétrica total deste forno combinado?

A potência elétrica máxima deste equipamento é de 37,4 kW, com 36 kW para ar quente e 36 kW para vapor.

### Este modelo é adequado para estabelecimentos de pequena dimensão?

Devido à sua capacidade para 150-300 refeições diárias e dimensões, este forno é mais indicado para cozinhas profissionais de grande volume, como hotéis, cantinas ou restaurantes com alta produção.

### Que certificações de segurança este forno combinado possui?

O forno iCombi Pro 10-2/1 possui certificação CE, garantindo conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade para equipamentos profissionais.