

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



Forno Combinado Elétrico 20x GN 1/1 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RTCF1ERRA.0000921	Modelo:	iCombi Pro 20-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 20-1/1

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta capacidade (20x GN 1/1), ideal para 150-300 refeições diárias. Potência de 37,2 kW para cozinhas profissionais de grande volume.

Descrição Completa

Este forno combinado elétrico de 20 níveis GN 1/1 foi concebido para operações de cozinha profissional com elevado volume, suportando a produção de 150 a 300 refeições diárias com eficiência e precisão.

Características Técnicas

Capacidade	20 x 1/1 GN
Refeições/dia	150–300
Inserção	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Dimensões (LxPxA)	879 x 847(914) x 1817(1882) mm
Peso	258 kg
Potência elétrica	37,2 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

Este forno combinado é ideal para cozinhas de grande volume que exigem versatilidade e capacidade de produção elevada. É particularmente adequado para hotéis de grande dimensão, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de alta capacidade, serviços de catering para eventos e cozinhas centrais que servem múltiplos pontos de venda.

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

- Versatilidade na confecção de uma vasta gama de pratos (cozer, assar, grelhar, vapor).
- Controlo preciso de temperatura e humidade para resultados consistentes e de alta qualidade.
- Otimização do tempo de produção e redução da necessidade de supervisão constante.
- Minimização de perdas de produto e melhoria da qualidade nutricional dos alimentos.
- Eficiência energética e operacional para cozinhas com elevado volume de trabalho.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno combinado elétrico tem capacidade para 20 níveis GN 1/1, sendo adequado para a produção de 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos.

Quais os requisitos de instalação elétrica e de água?

O forno requer uma ligação elétrica de 3 NAC 400 V com um disjuntor de 3x63 A. Para a água, necessita de uma entrada R 3/4" e uma saída DN 50, com pressão entre 1,0 e 6,0 bar.

Que tipos de confecção posso realizar neste equipamento?

Este forno combinado permite uma vasta gama de métodos de confecção, incluindo cozer, assar, grelhar, estufar, brasear e cozinhar a vapor, com controlo preciso da temperatura e humidade.

É fácil de limpar e manter?

Forno combinado é projetado para facilitar a limpeza e manutenção, com superfícies lisas e, geralmente, programas de limpeza automática que otimizam a higiene e prolongam a vida útil do equipamento.

Para que tipo de negócio é mais adequado este forno?

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com grande volume de produção, como hotéis, cantinas, restaurantes de grande porte e empresas de catering, onde a eficiência e a qualidade são cruciais.

?