# Ficha Tecnica

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

**Hotelequip.pt**
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

**Ficha tecnica gerada em: 08/07/2026**
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

Acesso rapido ao produto

## Forno Combinado Elétrico 20 GN 1/1 para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SKU:** | RTCF2ERRA.0000928 | **Modelo:** | iCombi Classic 20-1/1 |
| **Marca:** | RATIONAL | **EAN:** | N/D |

### Imagens do Produto

### Especificacoes

| | |
|---|---|
| **Marca** | RATIONAL |
| **Modelo** | iCombi Classic 20-1/1 |

### Descricao Resumida

> Forno combinado elétrico de alta capacidade para 20 níveis GN 1/1, ideal para 150-300 refeições/dia. Potência de 37,2 kW e dimensões de 879x791x1782 mm.

## Descricao Completa

Este forno combinado elétrico de alta capacidade, com 20 níveis GN 1/1, é projetado para operações de grande volume, suportando a confeção de 150 a 300 refeições por dia com eficiência e precisão.

### Características Técnicas

| | |
|---|---|
| **Capacidade** | 20 x 1/1 GN |
| **Refeições por dia** | 150–300 |
| **Tipos de inserção GN** | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| **Dimensões (LxPxA)** | 879 x 791 (913 com ligações) x 1782 mm |
| **Peso** | 231 kg |
| **Potência elétrica total** | 37,2 kW |
| **Potência ar quente** | 36 kW |
| **Potência vapor** | 36 kW |
| **Ligação elétrica** | 3 NAC 400 V |
| **Entrada de água** | R 3/4" |
| **Saída de água** | DN 50 |
| **Pressão de água** | 150-600 kPa |

### Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, empresas de catering e eventos, e restaurantes com elevado volume de produção. A sua capacidade permite gerir eficientemente a confeção para um grande número de clientes, desde a preparação de refeições

completas a grandes quantidades de acompanhamentos.

## Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento oferece versatilidade na confeção, combinando modos de vapor, ar quente e misto para uma vasta gama de pratos. A sua elevada capacidade e potência elétrica garantem tempos de confeção otimizados e resultados consistentes, essenciais para operações de grande escala. A robustez da construção assegura durabilidade e fiabilidade no ambiente exigente de uma cozinha profissional.

**Qual a capacidade máxima de refeições que este forno pode preparar por dia?**

Este forno combinado é adequado para preparar entre 150 a 300 refeições por dia, dependendo da complexidade dos pratos e da organização da produção.

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

O forno aceita tabuleiros GN nos formatos 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 e 2/8, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de confeção.

**Quais as dimensões exatas do forno para planeamento da instalação?**

As dimensões do forno são 879 mm de largura, 791 mm de profundidade (913 mm incluindo ligações e puxador) e 1782 mm de altura.

**Qual a potência elétrica necessária para este forno?**

Este forno requer uma ligação elétrica de 3 NAC 400 V e tem uma potência elétrica total de 37,2 kW, com 36 kW para ar quente e 36 kW para vapor.

**É necessário algum tipo de ligação de água para o funcionamento?**

Sim, o forno necessita de uma entrada de água com rosca R 3/4" e uma saída de água DN 50, com uma pressão de 150-600 kPa.