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

Panela Basculante Multifuncional Elétrica 2x GN 2/3 (17L)

Informacoes do Produto

SKU:	RTWZ9ENRA.0002593	**Modelo:**	iVario Pro 2-XS
Marca:	RATIONAL	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iVario Pro 2-XS

Descricao Resumida

> Panela basculante multifuncional elétrica com duas cubas GN 2/3 (17L cada), ideal para mais de 30 refeições diárias. Otimiza o espaço em cozinhas profissionais, substituindo vários equipamentos.

Descricao Completa

Esta panela basculante multifuncional elétrica é projetada para cozinhas profissionais com espaço limitado, substituindo vários equipamentos de confeção. Permite preparar mais de 30 refeições diárias com eficiência e versatilidade.

Características Técnicas

Refeições/dia	>30
Capacidade	17 L + 17 L
Superfície de Confeção	2 x 2/3 GN (341 x 370 mm)
Dimensões (LxPxA)	1100 x 756 x 482 mm (1080 mm com base/suporte)
Peso	117 kg
Consumo de Energia	14 kW
Disjuntor	20 A
Ligação	3 N AC 400V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 40 mm
Cozedura a Pressão	Não disponível

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais com espaço reduzido, como snack-bares, cafés com cozinha, roulotes e food trucks. É também uma solução eficiente para pequenas tascas, restaurantes de bairro, cantinas escolares ou empresariais de menor dimensão, e pastelarias que

necessitem de confeção versátil e rápida.

Panela Basculante Multifuncional — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Substitui fogões, frigideiras e fritadeiras, otimizando o espaço na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Consumo de 14 kW para um desempenho robusto em cozinhas profissionais.
- **Capacidade Otimizada:** Duas cubas de 17 litros cada (2x GN 2/3) permitem a preparação de mais de 30 refeições diárias.
- **Controlo Preciso:** Permite cozinhar diversos pratos com controlo exato de temperatura e tempo.
- **Design Compacto:** Ideal para bancada, adaptando-se a espaços limitados sem comprometer a capacidade de produção.

Que tipo de equipamentos esta panela basculante substitui?

Esta panela basculante multifuncional pode substituir fogões, frigideiras e fritadeiras, consolidando várias funções de confeção num único equipamento compacto.

Qual a capacidade de produção diária recomendada?

Este equipamento é otimizado para a preparação de mais de 30 refeições por dia, sendo adequado para operações de pequeno a médio volume.

Quais são os requisitos de ligação elétrica e de água?

A panela requer uma ligação elétrica de 3 N AC 400V com um disjuntor de 20 A e um consumo de 14 kW. Necessita também de uma entrada de água R 3/4" e uma saída de água DN 40 mm.

É possível instalar este equipamento em bancada?

Sim, este modelo é uma panela basculante multifuncional de bancada, projetada para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. As suas dimensões compactas facilitam a integração.

Este modelo permite cozedura a pressão?

Não, a função de cozedura a pressão não está disponível neste modelo específico de panela basculante multifuncional.