

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 20 Níveis GN 2/1 para Grande Produção

Informacoes do Produto

SKU:	RTCG1ERRA.0000922	Modelo:	iCombi Pro 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iCombi Pro 20-2/1

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 20 níveis GN 2/1, ideal para 300-500 refeições diárias. Oferece alta potência e precisão para cozinhas de grande produção.

Descricao Completa

O forno combinado elétrico iCombi Pro 20-2/1 é uma solução de topo para cozinhas profissionais que necessitam de preparar entre 300 a 500 refeições diárias, garantindo consistência e eficiência em operações de grande escala.

forno combinado elétrico — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo de unidades de restauração coletiva, cantinas escolares ou empresariais, e hotéis com serviço de banquetes, este forno elétrico de 20 níveis GN 2/1 assegura a produção contínua e a qualidade exigida em serviços de alto volume, cumprindo rigorosas normas HACCP.

Capacidade - Principais Vantagens

Com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1, o iCombi Pro 20-2/1 oferece uma versatilidade excepcional para confeitaria por ar quente ou vapor, ou combinando ambos, permitindo a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos sem transferência de aromas ou sabores. A sua potência elétrica de 67,9 kW e controlo preciso de temperatura garantem um rendimento superior, mesmo em horários de pico, e a sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e conformidade com as normas de higiene europeias (CE).

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Elétrico
Capacidade	20 x 2/1 GN
Refeições/dia	300–500
Dimensões (LxPxA)	1084 x 1052(1119) x 1817(1882) mm

Peso	329 kg
Potência Elétrica	67,9 kW (ar quente 66 kW / vapor 54 kW)
Disjuntor	3x100 A
Ligação Elétrica	3 NAC 400 V
Entrada Água	R 3/4"
Saída Água	DN 50
Pressão Água	1,0-6,0 bar
Certificação	CE, HACCP

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de refeições/dia deste forno combinado?

O forno combinado elétrico iCombi Pro 20-2/1 é indicado para cozinhas com capacidade para produzir entre 300 a 500 refeições por dia.

Que tipo de tabuleiros GN este modelo aceita?

Este forno combinado suporta a inserção de tabuleiros nos formatos 2/1 GN e 1/1 GN.

Qual a potência elétrica total deste forno combinado?

A potência elétrica total deste equipamento é de 67,9 kW, com 66 kW para ar quente e 54 kW para vapor.

Quais as dimensões exteriores aproximadas do forno iCombi Pro 20-2/1?

As dimensões exteriores deste forno combinado são aproximadamente 1084 mm de largura, 1052 mm de profundidade (1119 mm com acessório) e 1817 mm de altura (1882 mm com acessório).

Este modelo requer ligação específica de água e eletricidade?

Sim, o forno requer uma ligação de água com pressão entre 1,0 e 6,0 bar (entrada R 3/4", saída DN 50) e uma ligação elétrica trifásica 400 V com disjuntor de 3x100 A.