

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 6x GN 2/1 - 60-160 Refeições/Dia

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------------|----------------|------------------|
| SKU: | RTCC1ERRA.0000919 | Modelo: | iCombi Pro 6-2/1 |
| Marca: | RATIONAL | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------------|
| Marca | RATIONAL |
| Modelo | iCombi Pro 6-2/1 |

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta performance com 6 níveis GN 2/1, ideal para 60-160 refeições diárias. Potência de 22,4 kW para máxima eficiência e versatilidade na cozinha profissional.

Descrição Completa

Este forno combinado elétrico de alta capacidade, com 6 níveis GN 2/1, foi concebido para otimizar a produção em cozinhas profissionais de médio a grande volume, suportando entre 60 a 160 refeições diárias com precisão e eficiência.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Capacidade | 6 x 2/1 GN |
| Refeições/dia | 60–160 |
| Inserção | 2/1, 1/1 GN |
| Dimensões (LxPxA) | 1072 x 975 x 754 mm |
| Peso (elétrico) | 139 kg |
| Potência elétrica total | 22,4 kW |
| Potência ar quente | 21,6 kW |
| Potência vapor | 18 kW |
| Disjuntor | 3x35 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 uma solução robusta para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como cozinhas centrais que exigem alta performance e versatilidade na confeitura de alimentos.

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeitura:** Permite assar, cozer a vapor, grelhar, brasear e regenerar, tudo num único equipamento.
- **Eficiência Energética:** O sistema elétrico otimiza o consumo, garantindo resultados consistentes com menor impacto operacional.
- **Controlo Preciso:** Regulação exata de temperatura e humidade para garantir a qualidade ideal dos pratos.
- **Capacidade Elevada:** Os 6 níveis GN 2/1 permitem gerir grandes volumes de produção simultaneamente.
- **Otimização do Espaço:** Um único equipamento substitui vários, poupando espaço valioso na cozinha profissional.

Qual a capacidade de produção diária deste forno combinado?

Este forno foi projetado para cozinhas que servem entre 60 a 160 refeições por dia, sendo ideal para operações de médio a grande volume.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento?

Requer uma ligação elétrica trifásica de 3 NAC 400 V, com um disjuntor de 3x35 A, garantindo a potência necessária para o seu funcionamento.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, a tecnologia de fornos combinados permite cozinhar diferentes pratos em simultâneo, sem transferência de sabores, otimizando o tempo e a eficiência da cozinha.

Como é feita a limpeza e manutenção deste forno?

Estes fornos combinados modernos incluem frequentemente sistemas de limpeza automática ou semi-automática, facilitando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a diferença entre os níveis GN 2/1 e GN 1/1 neste forno?

O forno tem capacidade para 6 níveis GN 2/1, que é o dobro do tamanho de um GN 1/1. No entanto, pode também utilizar tabuleiros GN 1/1, inserindo dois por nível, duplicando a quantidade de tabuleiros mais pequenos.