

Linha 700N

Grelhador a gás - módulo completo (800mm)

Modelo GR7N200

Os equipamentos Junex acompanham as tendências do mercado, representando o compromisso de qualidade com as necessidades dos clientes mais exigentes. Elevada qualidade de construção, robustez, fiabilidade, durabilidade, ergonomia e facilidade de limpeza são argumentos que a marca Junex mantém ao longo do tempo.

A Linha 700N foi desenvolvida para garantir elevadas performances. Equipamentos especialmente concebidos para satisfazer as necessidades de restaurantes, hotéis e empresas de catering que procuram uma solução robusta, eficiente e completa. Seguidamente são apresentadas as características e dados técnicos relativos ao Grelhador a gás módulo completo (800mm).



CARACTERÍSTICAS

- Painel frontal, posterior e laterais construídos em aço inox.
- Grelha para alimentos, painel de comandos, chaminé e tabuleiro de limpeza em aço inox.
- Desenho do perfil no painel de frontal, evita derrame de gorduras e líquidos para os manípulos.
- Extensa área útil para confecção dos alimentos permite elevada rapidez e produtividade.
- Grelhas com perfil redondo de aço inox, em dotação.
- Equipado com piloto e dois queimadores tubulares em aço inox que distribuem o calor uniformemente.
- Deflectores em aço inox refractário de elevado rendimento, evitam contacto da chama com os alimentos.
- Equipado com quatro filiais de chama por queimador.
- Dispositivo de acendimento por isqueiro eléctrico.
- Dispositivo de detecção de chama termopar.
- Área inferior para arrumação dos utensílios de cozinha.
- Tabuleiro para recolha de gorduras removível em aço inox.
- Facilidade de limpeza através das laterais interiores com guias fáceis de extrair para canalização das gorduras para o tabuleiro.
- Pés em aço inox reguláveis em altura.
- Chaminé em aço inox extraível para limpeza.
- Modelo com laterais e esquinas em ângulos rectos para permitir acoplamento entre unidades sem intervalos e possíveis orifícios para acumulação de sujidades.
- Tubo colector do gás preparado para ligação R 1/2" segundo as normas ISO-7 ou ISO 228-1.
- Equipamentos preparados para funcionar a gás Butano (G30)/ Propano (G37) e Natural (G20), com dotação de injectores para modificação do tipo de gás segundo as normas.
- Alçado para chaminé em aço inox disponível a pedido.
- Equipamentos construídos e certificados com marca CE.

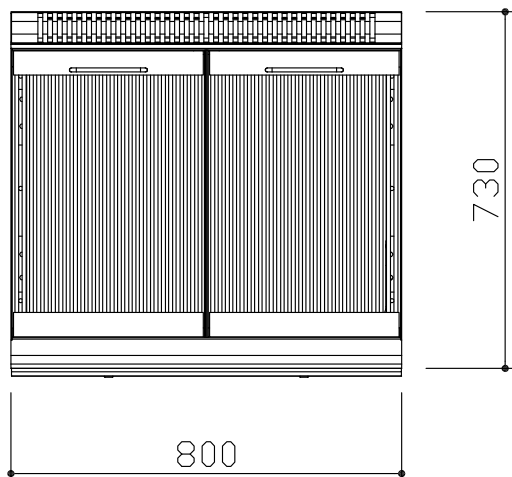


MANUEL J. MONTEIRO

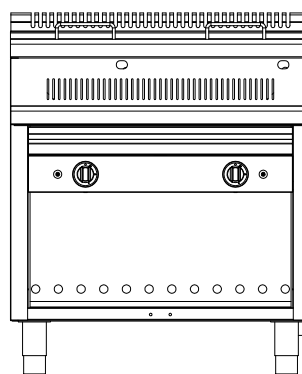


Junex Linha 700N
Grelhador a gás - módulo completo (800mm)

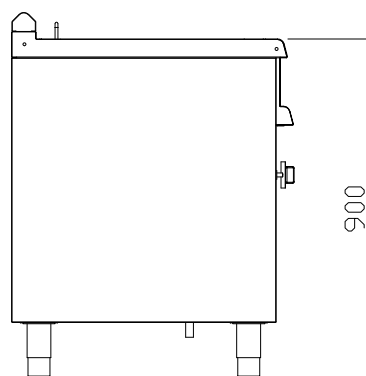
TOPO



FRENTE



LATERAL



DADOS TÉCNICOS

Modelo	GR7N200
Código	7064
Código EAN	
Dimensões externas (AxLxP) - mm	900x800x730
Alimentação em dotação	Gás Propano/ Butano
Entrada de gás	1/2"
Potência dos queimadores - kW	2x9,05
Consumos totais G20 - m ³ /h	1,95
Consumos totais G30 - Kg/h	1,46
Consumos totais G31 - Kg/h	1,48
Área útil (LxP) - mm	2x(380x486)
Dimensão espaço neutro (AxLxP) - mm	310x795x680
Peso líquido - Kg	72
Peso bruto - Kg	87
Volume - m ³	0,916

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Alçado para chaminé