

Linha 700N

Grelhador Frytop a gás - meio módulo liso (400mm)

Modelo FT7N00L

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 Frytop a gás com meio módulo liso (400mm).

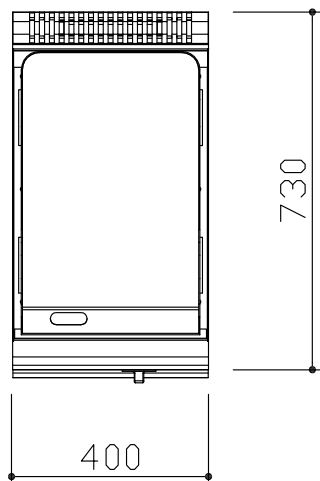


CARACTERÍSTICAS

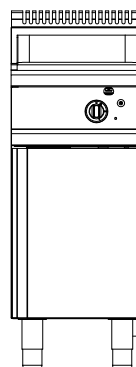
- Painel frontal, posterior e laterais construídos em aço inox.
- Placa para grelhar alimentos em aço macio com 12mm de espessura (400mm - liso).
- Resguardo anti-salpicos posterior e lateral de 100mm.
- Equipado com queimador tubular em aço inox.
- Temperatura da placa de confecção de 130°C-300°C.
- Dispositivo de acendimento por isqueiro eléctrico.
- Extensa área útil para confecção dos alimentos permite elevada rapidez e produtividade.
- Equipado com quatro filiais de chama por queimador.
- Dispositivo de detecção de chama termopar.
- Área inferior para arrumação dos utensílios de cozinha.
- Orifício largo na placa de confecção para rápido e prático escoamento das gorduras resultantes da confecção.
- Tabuleiro para recolha de gorduras em aço inox removível.
- Modelo com laterais e esquinas em ângulos rectos para permitir acoplamento entre unidades sem intervalos e possíveis orifícios para acumulação de sujidades.
- Pés em aço inox reguláveis em altura.
- Chaminé em aço inox extraível para limpeza.
- 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.
- Kit portas em aço inox disponível a pedido.
- Equipamentos construídos e certificados com marca CE.

Junex Linha 700N
Grelhador frytop a gás - meio módulo liso (400mm)

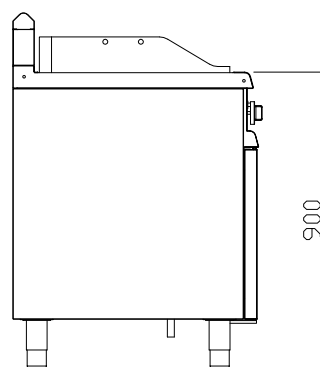
TOPO



FRENTE



LATERAL



DADOS TÉCNICOS

Modelo	FT7N00L
Código	7058
Código EAN	
Dimensões externas (AxLxP) - mm	900x400x730
Alimentação em dotação	Gás Propano/ Butano
Entrada de gás	1/2"
Potência do queimador - kW	5,7
Consumos totais G20 - m ³ /h	0,76
Consumos totais G30 - Kg/h	0,57
Consumos totais G31 - Kg/h	0,56
Área útil - dm ²	24
Espessura da placa de confecção - mm	12
Dimensão espaço neutro (AxLxP) - mm	310x395x680
Peso líquido - Kg	66
Peso bruto - Kg	81
Volume - m ³	0,504

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Alçado para chaminé
Kit 4 - Kit porta para Fogão FT7N00L

Reservamos o direito de erro na impressão, assim como, alterar sem aviso prévio as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama. 01.10.16