

Linha 700N

Grelhador a gás - meio módulo (400mm)

Modelo GR7N100

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 meio módulo (400mm).



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 um queimador tubular em aço inox que distribuiu 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.

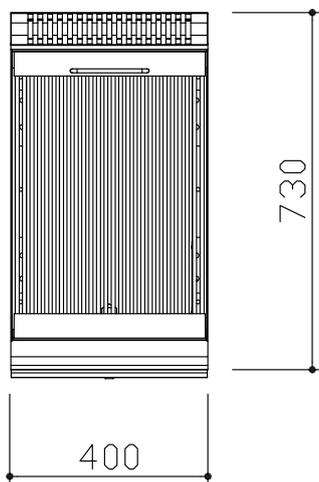


MANUEL J. MONTEIRO

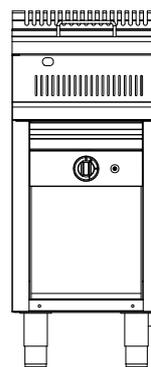

Junexprofessional

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

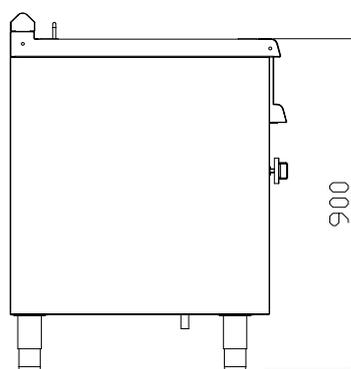
TOPO



FRENTE



LATERAL



DADOS TÉCNICOS

Modelo	GR7N100
Código	7063
Código EAN	
Dimensões externas (AxLxP) - mm	900x400x730
Alimentação em dotação	Gás Propano/ Butano
Entrada de gás	1/2"
Potência do queimador - kW	9,05
Consumos totais G20 - m ³ /h	0,98
Consumos totais G30 - Kg/h	0,73
Consumos totais G31 - Kg/h	0,75
Área útil (LxP) - mm	380x486
Dimensão espaço neutro (AxLxP) - mm	310x395x680
Peso líquido - Kg	43
Peso bruto - Kg	58
Volume - m ³	0,504

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Alçado para chaminé