

Linha 900 C

Grelhador a gás com deflectores (400mm)

Modelo GR9C100

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 900 C foi desenvolvida para garantir elevadas performances. Equipamentos especialmente concebidos para satisfazer as necessidades de restaurantes, hotéis, empresas de catering ou cozinhas centrais que procuram uma solução robusta, eficiente e completa. Seguidamente são apresentadas as características e dados técnicos relativos ao grelhador a gás com 1 queimador de meio módulo.



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.

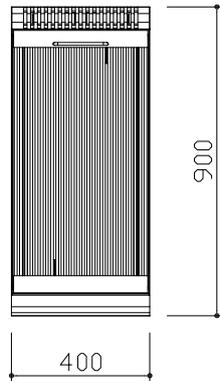


MANUEL J. MONTEIRO



Junex Linha 900 C
Grelhador a gás com deflectores 400mm

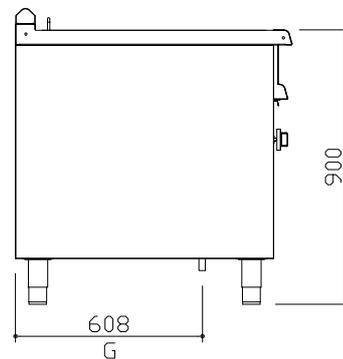
TOPO



FRENTE



LATERAL



DADOS TÉCNICOS

Modelo	GR9C100
Código	7073
Código EAN	5603855070737
Dimensões externas (AxLxP) - mm	900x400x900
Alimentação em dotação	Gás Propano/ Butano
Entrada de gás	1/2"
Potência dos queimadores - kW	12,5
Consumos totais G20 - m ³ /h	1,322
Consumos totais G30 - Kg/h	0,985
Consumos totais G31 - Kg/h	0,970
Área útil (LxP) - mm	25dm ²
Dimensão espaço neutro (AxLxP) - mm	310x400x830
Peso líquido - Kg	90
Peso bruto - Kg	51
Volume - m ³	0,583

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Alçado para chaminé

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