

Linha 900 C

Fogão a gás com 4 queimadores sobre forno GN 2/1

Modelo F09C401

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.

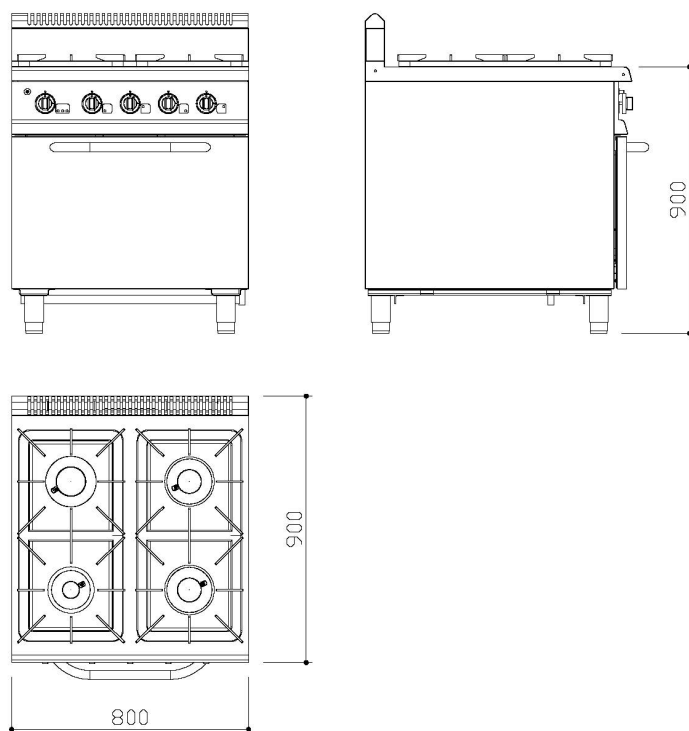
A Linha 900 C foi desenvolvida para garantir elevadas performances. Equipamentos especialmente concebidos para satisfazer as necessidades de restaurantes, hotéis, empresas de catering ou cozinhas centrais que procuram uma solução robusta, eficiente e completa. Seguidamente são apresentadas as características e dados técnicos relativos ao fogão a gás com 4 queimadores sobre forno convecção natural.



CARACTERÍSTICAS

- Painel frontal, posterior e laterais construídos em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- Queimadores descobertos com piloto, acendimento manual, totalmente equipado com válvulas de segurança termopar.
- Queimadores potentes, com componentes em aço inox e latão que garantem fiabilidade e durabilidade para uso intenso.
- Desenho do perfil no painel de controlo, evita derrame de gorduras e líquidos para os manípulos.
- Grelhas de confecção robustas em ferro fundido.
- Perfil da vedação do forno em seda de vidro.
- Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras, que abrange toda a área de trabalho, é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- Forno de convecção natural GN 2/1, construído em chapa de aço, esmaltado interior e exterior e isolado termicamente.
- Acendimento do forno por isqueiro eléctrico.
- Forno equipado com grelha esmaltada em dotação.
- Porta do forno com puxador ergonómico em aço inox.
- Pés em aço inox reguláveis em altura.
- Fornecido com kit de injectores para transformação de gás.
- Tubo colector do gás preparado para ligação R 1/2" segundo as normas ISO-7 ou ISO 228-1.
- Os modelos estão preparados para funcionar a gás Butano (G30)/ Propano (G37) e Natural (G20), com dotação de injectores para modificação segundo as normas.
- Equipamentos construídos e certificados com marca CE.

Linha 900 C
Fogão a gás com 4 queimadores sobre forno GN 2/1



Dados Técnicos

Modelo	FO9C401		
Alimentação	Gás Butano/ Propano		
Dimensões externas - mm			
Altura	900		
Largura	800		
Profundidade	900		
Queimadores			
Potência - kW	4,3	8,3	10,0
Quantidade	1	2	1
Localização frontal	x	x	
Localização posterior		x	x
Dimensões internas do forno - mm			
Altura	375		
Largura	506		
Profundidade	662		
Volume forno - lt	125		
Potência do forno - kW	1 x 6,5		
Pressão de funcionamento - mbar			
G20	20		
G30	28/30		
G31	37		
Consumos Totais			
G20 (m³/h)	3,95		
G30 (Kg/h)	2,95		
G31 (Kg/h)	2,90		
Peso Líquido/ bruto - Kg	128/ 155		
Acessórios			
Grelha esmaltada para forno	Dotação		
Tabuleiro GN 1/1	Opcional		
Tabuleiro GN 2/1	Opcional		

05-2015

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