

Linha 900C

Grelhador a gás - módulo completo (800mm)

Modelo GR9C200

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.

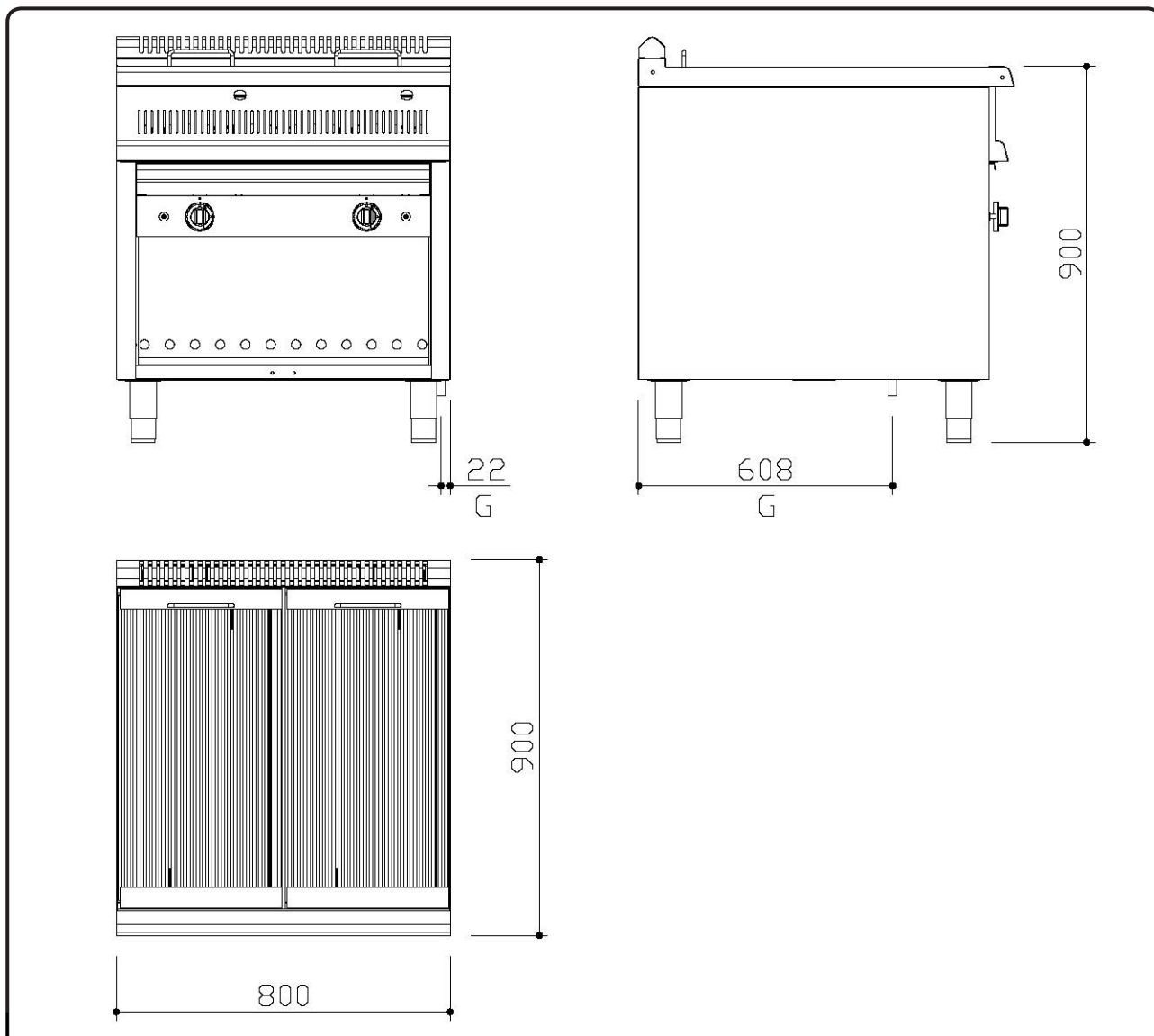
A Linha 900 C foi desenvolvida para garantir elevadas performances. Equipamentos especialmente concebidos para satisfazer as necessidades de restaurantes, hotéis, empresas de catering ou cozinhas centrais que procuram uma solução robusta, eficiente e completa. Seguidamente são apresentadas as características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

Linha 900C
Grelhador a gás com deflectores - módulo completo



Dados Técnicos		
Modelo	GR9C200	
Alimentação	Gás Butano/ Propano	Gás Natural
Dimensões externas - mm		
Altura	900	900
Largura	800	800
Profundidade	900	900
Queimadores		
Potência - kW	12,5	12,5
Quantidade	2	2
Consumos totais	G 30 - 1,970 Kg/h G 31 - 1,940 Kg/h	G 20 - 2,644 m³/h
Dimensões internas do espaço neutro		
Altura	310	310
Largura	800	800
Profundidade	830	830
Peso Líquido - Kg	85	85
Acessórios		
Grelha para alimentos	2	2

Reservamos o direito de erro na impressão, assim como, alterar sem aviso prévio as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama. 05-2018