

FOGÃO PLACA COM FORNO 2/1



GÁS	CÓDIGO	PLACA (mm)	QUEIMADORES	FORNO		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)
			11,0 KW	DIMENSÕES	POTENCIA (KW)		
LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850
NG	19075520						



Contactos



www.jotelar.com

Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: geral@jotelar.com

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
 - Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
 - Placa de ferro fundido de 10 mm de espessura com esquinas arredondadas.
- Soleira de 300 mm de diâmetro.
- Tijolo refratário com rodela de fundição no interior para melhor aproveitamento e repartição do calor.
 - Temperaturas de utilização diferenciadas:
500 °C no centro e 200 °C perto dos rebordos.
 - Piloto de baixo consumo e termopar.
 - Conduatas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
 - Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
 - Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
 - Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável, com piloto e termopar, e ligação por piezoelétrico.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.



Contactos



www.jotelar.com

Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: geral@jotelar.com