

FOGÃO 4Q COM FORNO 2/1



GAS	CODE	GRILLS (mm)	BURNERS			OVENS		TOTAL POWER (KW)	DIMENSIONS (mm)
			5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	SIZE	POWER(kW)		
LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850
NG	19075535		-	3	1				



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

- Tampos com superfície estampada, fabricados em aço inoxidável AISI-304 com 2 mm de espessura.
- Juntas cortadas a laser, soldadas automaticamente e polidas.
- Fogões com dimensões de 397 x 350 mm, permitindo o uso de panelas e frigideiras grandes.

A distância reduzida entre os pinos centrais, 75 mm, permite suportar panelas com um diâmetro muito pequeno (8 cm). Isto também evita o perigo de pequenos recipientes tombarem.

- As placas são fabricadas em ferro fundido esmaltado RAAF (resistente a produtos ácidos e alcalinos, fogo e altastemperaturas).

- Queimadores de coroa dupla e difusores em ferro fundido niquelado, garantindo a distribuição uniforme do calor da

chama no fundo das panelas, mesmo nas grandes. Isto evita a

acumulação de calor num único ponto e otimiza a transferência de energia do produto.

Queimadores com diferentes potências para se adaptarem aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:

- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm)
- 10,2 kW (Ø 140 mm).

- Remontagem com queimadores de encaixe fácil.

- Pilotos e termopares de baixo consumo posicionados dentro do corpo do queimador para maior proteção.

- Condução de gás em tubos flexíveis de aço inoxidável, facilitando a manipulação interna e facilitando qualquer trabalho de reparação.

- Controlos fixados numa base protetora com um sistema contra infiltração de água.

- Proteção de chaminé em ferro fundido esmaltado de alta temperatura alinhada com as placas, facilitando a manobrabilidade e suportando recipientes maiores, aumentando a área útil.

- Acesso aos componentes pela frente.

FORNO

- Opção de escolher entre um forno estático GN 2/1

com dimensões de 1.000 x 700 x 290 mm (versão OP fogões); ou um forno elétrico com dimensões GN 2/1.

- Comandos fáceis de utilizar, instalados no painel superior para uma melhor ergonomia.

- Câmara de cozedura em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo um melhor nível de higiene.

- Tabuleiro inserido lateralmente, tornando-o mais fácil de utilizar.

- Trilhos de guia em três níveis, que oferecem diferentes opções de utilização.

Trilhos-guia em forma de "U" para evitar que as prateleiras tombem.

- Temperatura controlada por válvula termostática (125 – 310 °C).

- Aquecimento:

- Gás: queimador de tubo de aço inoxidável (dois ramos na versão OP), com chama piloto, termopar e ignição piezoelétrica.

- Elétrico: aquecimento através de elementos revestidos de aço inoxidável com seletor para controlar as zonas superior e/ou inferior.

- Base do forno em ferro fundido de 6 mm, o que garante um melhor desempenho e uma distribuição uniforme do calor.

- Vedação de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante durabilidade.

- Porta do forno removível, o que facilita as reparações.



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